

平成 25 年度生産資材安全確保推進事業

— 農薬登録に係る調理加工試験の導入に関する調査事業 —

最終報告書

平成 26 年 3 月

一般財団法人残留農薬研究所

一般社団法人日本植物防疫協会

## 目次

[目的]	4
[要旨]	5
[試験指針]	6
1. 圃場試験	
2. 調理加工試験	
3. 残留分析	
[試験実施場所]	6
[調査対象農薬及び農作物の選定]	6
1. 対象農薬	
2. 対象農作物	
[調査対象農薬の入手]	7
[検討課題]	7
課題①：調理加工試験の確立	
課題②：存在率の算出	
課題③：加工係数の算出	
課題④：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化の評価	
課題⑤：残留濃度換算係数の算出	
[試験実施内容]	8
1. 圃場試験	
(1) 対象農作物，(2) 供試農薬，(3) 試験区の設定，(4) 処理方法，(5) 試料採取等	
2. 調理加工試験	
(1) 分析対象試料，(2) 分析対象物質，(3) 試料調製	
3. 残留分析	
(1) 残留分析，(2) 精度管理	
4. 平成 21～25 年度総括	
[結果および考察]	11
1. 調理加工試験の確立（課題①）	
2. 存在率の算出（課題②）	
3. 加工係数の算出（課題③）	
4. 全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化の評価（課題④）	
5. 残留濃度換算係数（課題⑤）	

## [附表]

- 表 1.1. すいか試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 1.2. メロン試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 1.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度
- 表 2.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度
- 表 2.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.1. すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 3.2. メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 3.3. キウイフルーツ試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 4.1. すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 4.2. メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 4.3. キウイフルーツ試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 5. キウイフルーツ試料：チオファネートメチル；個別法とトータル法の比較
- 表 6. チオファネートメチル (TM) とカルベンダジム (MBC)：  
キウイフルーツ試料における果肉と果皮の存在率

## [付図]

- 図 1. 加工調理工程（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）
- 図 2. すいか試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 3. メロン試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 4. キウイフルーツ試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 5. すいか試料：存在率
- 図 6. メロン試料：存在率
- 図 7. キウイフルーツ試料：存在率
- 図 8. すいか試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化
- 図 9. メロン試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化
- 図 10. キウイフルーツ試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化

## [添付資料]

- 資料 1. 農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験報告
- 資料 2. 農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細
- 資料 3. 農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細
- 資料 4. 試料調製明細書
- 資料 5. 平成 21 年～25 年総括資料

## 【目的】

現在、農薬登録申請における作物残留性試験の実施にあたっては、出荷状態の農作物に関する残留データの提出を求められており、その結果に基づいて残留農薬基準値の設定や暴露量評価が行われている。しかしながら、農作物は、通常加工調理された状態で摂食することが多く、また、残留濃度は加工調理により増減することが知られている。

加工調理に関する一部の事項については、OECDテストガイドライン（508）において定められている。しかし、調理加工試験を求める条件や加工による農薬の希釈や濃縮の度合いの設定方法などは、食文化や調理方法が国ごとで異なるため、具体的な運用手法は各国に委ねられているのが実情である。

本事業は、我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たっての加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的とした。本年度においては、果肉と果皮の分析が推奨されている3作物（すいか、メロン、キウイフルーツ）について、農薬の物理化学的特性と作物の品種ごとの特徴を踏まえて果実全体と果肉の残留関係について検討した。

## [要旨]

我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たっての加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的として、選定した対象作物に関する加工調理試験を実施した。

対象作物試料としては、すいか、メロン、キウイフルーツを選択した。すいか、メロンはそれぞれ四箇所、キウイフルーツは三箇所の圃場で栽培した。

対象農薬は、各試料について原則として水/オクタノール分配係数 (log Pow) が 1~2 以下 (a), 3~4 付近 (b), 5~6 以上 (c) の 6 薬剤を選択した。作物と農薬の組み合わせを下表に示す。\* は浸透移行性を有するとされている農薬である。

作物名	対象農薬名 [log Pow, 水溶解度(mg/L)]		
すいか (施設栽培)	ルフェヌロン c (5.12, <0.06)	ブプロフェジン c (4.93, 0.386)	フルジオキシニル b (4.12, 1.8)
	フェナリモル b* [3.69, 13.7(pH7)]	アゾキシストロビン a* (2.5, 6)	ミクロブタニル a* (1.98, 138)
メロン (施設栽培)	ルフェヌロン c (5.12, <0.06)	ブプロフェジン c (4.93, 0.386)	フルジオキシニル b (4.12, 1.8)
	フェナリモル b* [3.69, 13.7(pH7)]	アゾキシストロビン a* (2.5, 6)	ミクロブタニル a* (1.98, 138)
キウイフルーツ (露地, 無袋栽培)	ピリダベン c (6.37, 0.012)	フルベンジアミド b (4.2, 0.0299)	クレソキシムメチル b (3.4, 2)
	プロシミドン b* (3.1, 4.5)	チオファネートメチル a* (1.50, **)	ジノテフラン a* (-0.549, 39.8 g/L)

出典：The Pesticide Manual 14<sup>th</sup>, \*\* Practically insoluble in water

加工調理方法は、各試料において皮むき工程とした。

加工品の生成重量と残留濃度から残留量を計算し、出発原料中の残留量の各加工調理品における存在率 (%) ならびに出発原料中の農薬濃度 (mg/kg) で各加工調理品中の残留農薬濃度を除した比 (加工係数) を求めた。

すいか、メロン、キウイフルーツ (全果実：処理後最初の採取) 試料中残留農薬量の果肉中の存在率は、すいか・大玉<1.0~15%, すいか・小玉<1.2~27%, メロン・ネット系<1.1~1.7%, メロン・非ネット系 1.2~14%, キウイフルーツ 0.4~3.5%であった。

果肉 (処理後最初の採取) の加工係数は、すいか・大玉<0.014~0.22, すいか・小玉<0.017~0.38, メロン・ネット系 <0.013~0.020, メロン・非ネット系 0.015~0.17, キウイフルーツ 0.0050~0.030 であった。

## [試験指針]

### 1. 圃場試験

圃場試験に関しては特に規定なし

### 2. 調理加工試験

経済協力開発機構 (OECD TEST Guideline No.508, 2008 年) に準拠して実施した。

### 3. 残留分析

「農薬の登録申請に係る試験成績について (12農産第8147号農林水産省農産園芸局通知)」中の「農作物等の残留性に関する試験」の「作物残留試験」の項目の記述に基づき実施した。

## [試験実施場所]

圃場試験：一般 社団法人日本植物防疫協会

No-1 日本植物防疫協会研究所 (茨城県)：すいか (大玉, 小玉各 1 試験), メロン (ネット, ノーネット各 1 試験), キウイフルーツ

No-2 日本植物防疫協会高知試験場 (高知県)：すいか (大玉, 小玉各各 2 試験), メロン (ネット, ノーネット各 1 試験), キウイフルーツ

No-3 日本植物防疫協会宮崎試験場 (宮崎県)：すいか (大玉, 小玉各 1 試験), メロン (ネット, ノーネット各 1 試験)

No-4 日本植物防疫協会山梨試験場 (山梨県)：キウイフルーツ

残留分析：一般財団法人残留農薬研究所

## [調査対象農薬及び農作物の選定]

### 1. 対象農薬

対象農薬は、各試料について原則として水/オクタノール分配係数 (log Pow) が 1~2 以下, 3~4 付近, 5~6 以上の 6 薬剤を選定した。選定に際しては、各作物に対する使用頻度の高いものを優先した。

すいか：ルフエヌロン, ブプロフェジン, フルジオキソニル,  
フェナリモル, アゾキシストロビン, ミクロブタニル

メロン：ルフエヌロン, ブプロフェジン, フルジオキソニル,  
フェナリモル, アゾキシストロビン, ミクロブタニル

キウイフルーツ：ピリダベン, フルベンジアミド, クレソキシムメチル,  
プロシミドン, チオファネートメチル, ジノテフラン

## 2. 対象農作物

すいか，メロン，キウイフルーツ

### [調査対象農薬の入手]

本調査の対象となる農薬については，一般的に使用されている農薬を用いて試験を行うことから，農業資材販売店において購入できる農薬製剤を入手した。

試験に際しては，同一ロットの製剤を一括購入し，各試験場に配付した。

### [検討課題]

#### 課題①： 調理加工試験の確立

全果実分析；果肉と果皮中に検出された農薬濃度および果肉と果皮の生成重量を基に全果実中濃度の計算値を求めた（全果実計算値）。また，それと比較するために果肉と果皮を分離せずに全果実を直接分析して実測値（全果実実測値）を得た。

#### 課題②： 存在率の算出

加工品（果肉および果皮）における各農薬の存在率は，出発原料中に残留する農薬量を 100 として，出発原料から生成された各加工試料中の農薬量を比率（%）で求めた。

出発原料としては，全果実 実測値を用いた。従って，全果実計算値と全果実実測値に誤差が生じた場合，果肉および果皮中の存在率の合計値は，必ずしも 100 にはならない。

#### 課題③： 加工係数の算出

加工係数は，各加工および調理品中の農薬残留濃度（mg/kg）を出発原料中の残留濃度（mg/kg）で除して求めた。

加工係数についても，出発原料は全果実実測値を用いた。

さらに，果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を試算するために，残留濃度換算係数 [全果実残留濃度 (mg/kg)/果肉残留濃度 (mg/kg)] も求めた。

#### 課題④： 全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化の評価

各試料において，最終散布後の経過日数（1，3，7 日後，もしくは 7，14，21 日後）における残留濃度の変化を調べた。

#### 課題⑤： 残留濃度換算係数の算出

果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を推測するための参考値とするために，全果実残留濃度（mg/kg，実測値）を果肉残留濃度（mg/kg）で除して残留濃度換算係数を求めた。

## [試験実施内容]

### 1. 圃場試験（圃場試験の詳細は資料1及び資料4：試料調製明細書を参照）

#### (1) 対象農作物

すいか（施設栽培）、メロン（施設栽培）、キウイフルーツ（露地栽培）。一般的な品種を用い、地域の慣行栽培（すいか、メロン、キウイフルーツは無袋栽培）とした。分析妨害農薬に注意し、病害虫・雑草防除を適正に行った。

#### (2) 供試農薬

すいか（処理区 A）：

ルフェヌロン；マツチ乳剤（5.0%）2000 倍 2 回

ブプロフェジン；アプロードエースフロアブル（20.0%）1000 倍 3 回

フルジオキサニル；セイビアーフロアブル 20（20.0%）1000 倍 3 回

すいか（処理区 B）：

フェナリモル；ルビゲン水和剤（12.0%）10000 倍 4 回

アゾキシストロビン；アミスター20 フロアブル（20.0%）2000 倍 4 回

ミクロブタニル；ラリー水和剤（10.0%）4000 倍 5 回

メロン（処理区 A）：

ルフェヌロン；アフームエクセラ顆粒水和剤（2.5%）1000 倍 2 回

ブプロフェジン；アプロードエースフロアブル（20.0%）1000 倍 3 回

フルジオキサニル；セイビアーフロアブル 20（20.0%）1000 倍 3 回

メロン（処理区 B）：

フェナリモル；ルビゲン水和剤（12.0%）10000 倍 4 回

アゾキシストロビン；アミスター20 フロアブル（20.0%）2000 倍 4 回

ミクロブタニル；ラリー水和剤（10.0%）6000 倍 3 回

キウイフルーツ（処理区 A）：

ピリダベン；サンマイト水和剤（20.0%）1500 倍 1 回

フルベンジアミド；フェニックス顆粒水和剤（20.0%）4000 倍 3 回

キウイフルーツ（処理区 B）：

クレソキシムメチル；ストロビードライフフロアブル（50.0%）2000 倍 3 回

プロシミドン；スミブレンド水和剤（37.5%）2000 倍 4 回

チオファネートメチル；トップジンM水和剤（70.0%）1000 倍 5 回

ジノテフラン；スタークル顆粒水溶剤（20.0%）1000 倍 3 回

#### (3) 試験区の設定

処理区 2 区画と無処理区 1 区画の 3 区を設けた。

処理区は定められた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

(4) 処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、動力噴霧機を用いて試験区内に均一に散布した。展着剤は無添加とした。

なお、処理間隔は降雨等の影響が予測される場合は前後 1 日の変更は可とした。

(5) 試料採取等

所定量を採取し、分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。

## 2. 調理加工試験

(1) 分析対象試料

すいか：全果実，果肉，果皮

メロン：全果実，果肉，果皮

キウイフルーツ：全果実，果肉，果皮

なお、すいか、メロンおよびキウイフルーツ試料の全果実の濃度は、実測値のほか、果肉と果皮の残留濃度と生成重量から求めた計算値も算出した。

(2) 分析対象物質

すいか：ルフェヌロン，ブプロフェジン，フルジオキサニル，フェナリモル，アゾキシストロビン，ミクロブタニル

メロン：ルフェヌロン，ブプロフェジン，フルジオキサニル，フェナリモル，アゾキシストロビン，ミクロブタニル

キウイフルーツ：ピリダベン，フルベンジアミド，クレソキシムメチル，プロシミドン，チオファネートメチル (MBC として測定)\*，ジノテフラン

\* 参考データとして、一部試料においてチオファネートメチルと MBC を個別に同時分析した。

(3) 試料調製 (各試料の生成重量を測定。加工調理方法の詳細は資料 2 を参照)

すいか、メロン：果肉・果皮の部位別分析用試料、全果実試料ともに縮分法により調製した。すなわち、各果実個体試料ともに 1/6 もしくは 1/8 の対角を取り、それらを合わせて均一化して分析試料とした。果肉・果皮の分析部位の仕分け方法としては、すいか試料については果肉層 (赤色部分、種子を含む) と果皮層 (緑色と白色部分) に分けた。メロン試料については、果肉層 (種子を含む) と果皮層に分けた。

キウイフルーツ：各果実個体試料を果肉と果皮層に分けた。全果実としての分析部位は、縮分試料ではなく、別個体 (ホール) を適当数集めて分析試料とした。

### 3. 残留分析（残留分析の詳細は資料3を参照）

#### (1) 残留分析

均一化，もしくはそのままの試料をアセトンで抽出し，液々分配及び市販の各種ミニカラム等で精製した後，LC-MS，LC-MS/MS，GC-ECDで定量した。

なお，分析のくり返し頻度は，3試行とした。すなわち，均一化した試料から3回採取し，各分析値を求め，その平均値を残留値として採用した。

定量限界：0.001～0.005 mg/kg

添加回収：2もしくは3濃度（定量限界相当，その20倍相当。さらに，20倍相当を超える実残留濃度が検出された場合には最大実残留相当を追加。各3試行）

#### (2) 精度管理

「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」（平成9年4月1日付け衛食第117号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）に基づき、内部精度管理を行った。

### 4. 平成21～25年度総括（詳細は資料5：平成21～25年度総括資料を参照）

農林水産省：生産資材安全確保推進事業において、「農薬登録に係る調理加工試験の導入に関する調査事業」を平成21年度から25年度の5年間継続で実施した。

実施項目は下記のとおりである。

すいか試料，メロン試料およびキウイフルーツ試料は，年度を跨いで実施したので，その結果をまとめ考察した。

平成21年度： 米試料，ごま試料

すいか試料，メロン試料，キウイフルーツ試料；  
慣行栽培，果肉および果皮を分析

平成22年度： だいず試料

すいか試料，メロン試料，キウイフルーツ試料；  
5倍濃度栽培，全果実，果肉および果皮を分析

平成23年度： すいか試料，メロン試料，キウイフルーツ試料；

慣行栽培，ホール，全果実，果肉および果皮を分析

平成24年度： すいか試料，メロン試料，キウイフルーツ試料；

慣行栽培，全果実，果肉および果皮を分析

平成25年度： すいか試料，メロン試料，キウイフルーツ試料；

慣行栽培，全果実，果肉および果皮を分析

[結果および考察]

1. 調理加工試験の確立（課題①）

実験室レベルでのモデル試験を想定して，加工調理工程の手法を確立した。

すいか，メロン，キウイフルーツ試料（表 1, 2, 図 1 参照）

すいか，メロンおよびキウイフルーツ試料について，以下のように皮むき工程を検討した（図 1）。

検討項目：

- ・全果実分析；果肉と果皮から検出濃度と生成重量で全果実の計算値を求め（全果実計算値），それと比較するために果肉と果皮を分離せずに全果実を分析し実測値（全果実実測値）を得た。

各供試試料の生成重量比率は表 1，残留濃度は表 2，参考データは表 5 および 6 に示した。

2. 存在率の算出（課題②）

2.1. すいか試料（表 4.1, 図 5 参照）

出発原料（全果実）中の残留農薬量（実測値）の果肉における存在率（処理 1 日後）を以下にまとめる。

本文表 1. すいか試料（果肉）：存在率（処理 1 日後）

農薬名	品種 圃場	存在率 (%)				log Pow
		茨城	高知	高知 II	宮崎	
ルフエヌロン	大玉	<2.8	1.4	<1.0	<2.9	5.12
	小玉	<4.1	1.0	<1.2	<2.8	
ブプロフェジン	大玉	2.1	2.7	1.1	1.3	4.93
	小玉	2.9	3.2	1.5	4.2	
フルジオキシニル	大玉	1.9	2.0	0.5	0.8	4.12
	小玉	1.0	2.1	0.6	0.7	
フェナリモル	大玉	5.0	7.7	8.2	6.7	3.69
	小玉	14	15	19	7.5	
アゾキシストロビン	大玉	1.5	2.4	0.7	0.9	2.5
	小玉	1.9	1.4	0.9	0.8	
ミクロブタニル	大玉	4.0	15	11	11	1.98
	小玉	24	18	27	19	

全果実中残留量（実測値）の果肉の存在率は，薬剤間で若干の差が認められ，ルフエヌロン，ブプロフェジン，フルジオキシニルおよびアゾキシストロビンは概ね 4%以下（それぞれ<1.0~1.4%，1.1~4.2%，0.5~2.1%および 0.7~2.4%）であったの

に対し、他の 2 薬剤（フェナリモルおよびマイクロブタニル）では 4%を超えていた。ルフェヌロン、ブプロフェジンおよびフルジオキシソニルは log Pow 値が大きく、おそらく果実表面に残留し内部に浸透移行し難いものと推察された。アゾキシストロビンは、水溶解度（6 mg/L, 20℃）が低いため内部に浸透移行し難いものと推察された。フェナリモルとマイクロブタニルについては移行性が認められ、果肉における存在率は 5.0~19%および 4.0~27%であった。なお、これら 2 剤は、Pesticide Manual 中の Mode of action の項に浸透移行性を有すると記載されている。

品種間の差については、フェナリモルおよびマイクロブタニル以外は顕著な差はなかった。フェナリモルおよびマイクロブタニルは、傾向としては大玉品種（5.0~8.2%および 4.0~15%）よりも小玉品種（7.5~19%および 18~27%）の方がやや存在率が高かった。小玉品種での存在率が高めである理由の一つとしては、果皮の厚さ（一般的に大玉>小玉）が関連していると考えられる。

## 2.2. メロン試料（表 4.2, 図 6 参照）

出発原料（全果実）中の残留農薬量（実測値）の果肉における存在率（処理 1 日後）を以下にまとめる。

本文表 2. メロン試料（果肉）：存在率（処理 1 日後）

農薬名	品種 圃場	存在率 (%)				log Pow
		茨城	高知	高知 II	宮崎	
ルフェヌロン	ネット系	<1.6	1.2	<1.1	<3.2	5.12
	非ネット系	1.9	1.7	1.3	1.8	
ブプロフェジン	ネット系	0.6	0.8	0.3	0.7	4.93
	非ネット系	2.1	3.4	1.3	1.9	
フルジオキシソニル	ネット系	0.4	0.7	0.2	0.6	4.12
	非ネット系	1.9	3.0	1.2	1.5	
フェナリモル	ネット系	1.7	1.4	1.2	1.4	3.69
	非ネット系	12	14	8.4	8.9	
アゾキシストロビン	ネット系	0.7	0.9	0.7	0.3	2.5
	非ネット系	2.0	2.8	1.0	2.7	
マイクロブタニル	ネット系	1.5	1.0	1.0	<1.3	1.98
	非ネット系	5.7	6.5	2.2	2.9	

メロン試料の全果実中残留量（実測値）の果肉における存在率は、薬剤間で差が認められ、フェナリモルおよびマイクロブタニルでは 1.2~12%および<1.3~6.5%であったのに対し、他の 4 薬剤では低く、概ね 3%以下であった。

品種間の差をみると、全ての薬剤で明らかにネット系よりも非ネット系品種での存在率が高かった。非ネット系では存在率が 10%前後であったフェナリモルでも、

ネット系における存在率は1~2%程度に過ぎなかった。昨年度においても、クロチアニジンとイミダクロプリド（両剤とも Pesticide Manual で浸透移行性を有するとされている）は非ネット系では移行するが、ネット系ではほとんど移行しないという結果が得られており、ネット系と非ネット系品種間で明らかに差があることが、本年度の結果からも確認された。

これらの結果は、メロン果肉における存在率はメロンの表面形状（植物組織学的な差）に影響されること、すなわち木質のネットで覆われているネット系メロンでは、浸透移行性を有する薬剤であっても果肉中への移行が阻害されることを明確に示すものである。

### 2.3. キウイフルーツ試料（表 4.3, 図 7 参照）

出発原料（全果実）中の残留農薬量（実測値）の果肉における存在率（処理 7 日後もしくは処理 1 日後）を以下にまとめる。

本文表 3. キウイフルーツ試料（果肉）：存在率（処理 7 日後<sup>a)</sup>, 1 日後<sup>b)</sup>）

農薬名 圃場	存在率 (%)			log Pow
	茨城	山梨	高知	
ピリダベン <sup>a)</sup>	1.2	0.4	0.5	6.37
フルベンジアミド <sup>a)</sup>	1.0	0.6	0.7	4.2
クレソキシムメチル <sup>b)</sup>	0.6	1.1	0.3	3.4
プロシミドン <sup>b)</sup>	2.1	1.3	1.3	3.1
チオファネートメチル <sup>b)</sup>	0.8	0.4	0.6	1.50
ジノテフラン <sup>b)</sup>	2.5	3.5	2.0	-0.549

全果実中残留量（実測値）の果肉の存在率は、プロシミドンとジノテフラン（両剤とも Pesticide Manual で浸透移行性を有するとされている）はやや高く（1.3~2.1%および 2.0~3.5%）、他の 4 薬剤は低かった（0.3~1.1%）。チオファネートメチルは、水溶解度が低い（practically insoluble in water）ことから、浸透移行性を有するとされている他 2 剤とは異なる結果となったと推察される。プロシミドンとジノテフランは若干果肉に移行するとはいえ、一般的に見ればその値はかなり低いと判断される。

これらの結果は従来の結果と概ね同様であり、キウイフルーツではほとんどの農薬において概ね果肉には移行し難いことが結論付けられるのではないかとと思われる。

メロンのネット系と非ネット系で見られた存在率の差を合わせて考えると、植物体の表面形状（植物組織学的な差）は存在率を律する大きな要因であると考えられる。

### 3. 加工係数の算出（課題③）

すいか試料（果肉）、メロン試料（果肉）とキウイフルーツ試料（果肉）の加工係数を以下の表に掲載する。

各試料の加工係数に関する薬剤間の差異及び品種間の差は、基本的には上記の存在率の項で考察した内容と同じであった。

#### 3.1. すいか試料（表 3.1 参照）

果肉の加工係数を以下にまとめる。

本文表 4. すいか試料（果肉）：加工係数（処理 1 日後）

農薬名	品種 圃場	加工係				log Pow
		茨城	高知 I	高知 II	宮崎	
ルフェヌロン	大玉	<0.048	0.022	<0.014	<0.043	5.12
	小玉	<0.059	0.017	<0.017	<0.038	
ブプロフェジン	大玉	0.036	0.041	0.016	0.019	4.93
	小玉	0.043	0.053	0.022	0.058	
フルジオキシニル	大玉	0.032	0.031	0.0066	0.011	4.12
	小玉	0.014	0.034	0.0084	0.0094	
フェナリモル	大玉	0.083	0.11	0.12	0.10	3.69
	小玉	0.20	0.21	0.26	0.11	
アゾキシストロビン	大玉	0.024	0.036	0.010	0.013	2.5
	小玉	0.028	0.020	0.012	0.012	
ミクロブタニル	大玉	0.067	0.22	0.22	0.16	1.98
	小玉	0.35	0.25	0.38	0.27	

(1) 果肉の加工係数は、ルフェヌロン、ブプロフェジン、フルジオキシニルおよびアゾキシストロビンでは極めて小さく（それぞれ<0.014~0.022, 0.019~0.058, 0.0066~0.034 および 0.010~0.036）であった。他の 2 薬剤ではそれより一桁程度大きく、フェナリモルで 0.083~0.26, ミクロブタニルでは 0.067~0.38 であった。

(2) 品種間の差は、フェナリモルおよびミクロブタニルについては、大玉品種 (0.083~0.12, 0.067~0.22) よりも小玉品種 (0.11~0.26, 0.25~0.38) の方が明らかに高い傾向が認められた。他の 4 薬剤では顕著な差は認められなかった。

### 3.2. メロン試料 (表 3.2 参照)

果肉の加工係数を以下にまとめる。

本文表 5. メロン試料 (果肉) : 加工係数 (処理 1 日後)

農薬名	品種 圃場	加工係				log Pow
		茨城	高知 I	高知 II	宮崎	
ルフェヌロン	ネット系	<0.028	0.015	<0.013	<0.040	5.12
	非ネット系	0.025	0.022	0.016	0.022	
ブプロフェジン	ネット系	0.0068	0.011	0.0041	0.0084	4.93
	非ネット系	0.027	0.044	0.017	0.022	
フルジオキシニル	ネット系	0.0052	0.0085	0.0022	0.0074	4.12
	非ネット系	0.024	0.039	0.015	0.018	
フェナリモル	ネット系	0.020	0.018	0.015	0.017	3.69
	非ネット系	0.16	0.17	0.11	0.11	
アゾキシストロビン	ネット系	0.0086	0.011	0.0087	0.0041	2.5
	非ネット系	0.028	0.036	0.014	0.032	
マイクロブタニル	ネット系	0.018	0.013	0.012	<0.016	1.98
	非ネット系	0.077	0.083	0.029	0.034	

- (1) 果肉の加工係数は、ルフェヌロン、ブプロフェジン、フルジオキシニルおよびアゾキシストロビンでは極めて小さく（それぞれ<0.013~0.025, 0.0068~0.027, 0.0022~0.039 および 0.0041~0.036）であった。他の 2 薬剤ではそれより一桁程度大きく、フェナリモルで 0.015~0.17, ミクロブタニルでは<0.016~0.034 であった。
- (2) 加工係数には品種間での差が認められ、すべての薬剤でネット系よりも非ネット系の方が大きかった。特に浸透移行性を有するとされている農薬のうちのフェナリモルとマイクロブタニルではその差が顕著であった。

### 3.3. キウイフルーツ試料 (表 3.3 参照)

果肉の加工係数を以下にまとめる。

本文表 6. キウイフルーツ試料 (果肉): 加工係数 (処理 7 日後 <sup>a)</sup>, 1 日後 <sup>b)</sup>)

農薬名 圃場	加工係数			log Pow
	茨城	山梨	高知	
ピリダベン <sup>a)</sup>	0.014	0.0050	0.0063	6.37
フルベンジアミド <sup>a)</sup>	0.012	0.0075	0.0083	4.2
クレソキシムメチル <sup>b)</sup>	0.0077	0.013	0.0044	3.4
プロシミドン <sup>b)</sup>	0.025	0.015	0.016	3.1
チオファネートメチル <sup>b)</sup>	0.0099	0.0043	0.0070	1.50
ジノテフラン <sup>b)</sup>	0.030	0.041	0.025	-0.549

果肉の加工係数は、浸透移行性を有するとされている農薬のうちのプロシミドンとジノテフランはやや大きく (0.015~0.041), 他 4 薬剤の値は小さかった(0.0043~0.013)。

存在率の項で考察したように、今までの検討結果からキウイフルーツでは薬剤の物性に関わりなく、果肉への移行性が低いことが改めて示された。今年度検討したプロシミドンやジノテフランのように果肉に若干は移行しうるものもあるが、一般的に見ればその値はかなり低いと思われる。

#### 4. 全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化の評価（課題④）

##### 4.1. すいか試料（表 2.1, 3.1, 図 8）

大玉品種：

圃場により若干異なるものの、検討した全ての薬剤で概ね減衰傾向が認められた。ただし、茨城圃場において、フェナリモルとマイクロブタニルで経過日数による増加が認められた。

小玉品種：

検討した全ての薬剤で概ね減衰傾向が認められた。フェナリモル、アゾキシストロビンおよびマイクロブタニルは顕著であった。

##### 4.2. メロン試料（表 2.2, 3.2, 図 9）

ネット系品種：

検討した全ての薬剤で残留濃度は減衰または若干の減衰傾向を示した。

非ネット系品種：

検討した全ての薬剤で残留濃度は概ね減衰傾向が認められた。ただし、高知 I 圃場において、フェナリモル、アゾキシストロビンおよびマイクロブタニルでは経過日数による増加がやや認められた。

##### 4.3. キウイフルーツ試料（表 2.3, 3.3, 図 10）

いずれの薬剤でも経過日数による残留濃度の顕著な、もしくは明確な減衰傾向が認められた。

## 5. 残留濃度換算係数 (表 4.1, 4.2, 4.3 参照)(課題⑤)

すいか、メロンおよびキウイフルーツ試料において、果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を試算するために残留濃度換算係数を求めた。これは、加工係数の逆数(1/果肉加工係数)に相当するが、数値の丸めによる精度の低下を防ぐため、残留濃度から直接算出した。すなわち、果肉の残留濃度を 1.00 として示した。結果を以下にまとめる。なお、果肉の残留濃度が定量限界未満であった場合の数値の取扱いが検討を要するが、今回は参考値として果肉の残留濃度に定量限界相当値(0.001 mg/kg)を代入して、仮の残留濃度換算係数を求めて、欄外に示してある。

本文表 7. すいか試料：残留濃度換算係数 (処理 1 日後)

農薬名	品種	残留濃度換算係数 [全果実実測濃度(mg/kg)/果肉濃度(mg/kg)]			
		茨城	高知 I	高知 II	宮崎
ルフェノロン	大玉	—	46.0	—	—
	小玉	—	60.0	—	—
ブプロフェジソン	大玉	28.0 (0.196/0.007)	24.2 (0.339/0.014)	63.5 (0.381/0.006)	53.3 (0.160/0.003)
	小玉	23.4 (0.117/0.005)	18.8 (0.300/0.016)	45.6 (0.365/0.008)	17.2 (0.103/0.006)
フルジタリニル	大玉	31.7 (0.190/0.006)	32.6 (0.424/0.013)	152 (0.456/0.003)	88.0 (0.088/0.001)
	小玉	70.5 (0.141/0.002)	29.1 (0.466/0.016)	119 (0.474/0.004)	106 (0.106/0.001)
フェナリル	大玉	12.0 (0.012/0.001)	9.00 (0.018/0.002)	8.33 (0.025/0.003)	10.0 (0.010/0.001)
	小玉	5.00 (0.020/0.004)	4.71 (0.033/0.007)	3.88 (0.031/0.008)	9.50 (0.019/0.002)
アジキストロピン	大玉	41.0 (0.123/0.003)	28.1 (0.225/0.008)	95.3 (0.381/0.004)	76.5 (0.153/0.002)
	小玉	36.3 (0.109/0.003)	50.6 (0.455/0.009)	80.6 (0.403/0.005)	84.0 (0.252/0.003)
マイクロタニル	大玉	15.0 (0.030/0.002)	4.60 (0.046/0.010)	6.10 (0.061/0.010)	6.20 (0.031/0.005)
	小玉	2.85 (0.037/0.013)	4.00 (0.072/0.018)	2.64 (0.058/0.022)	3.77 (0.049/0.013)

\* 定量限界相当の値を代入した場合：

ルフェノロン； 大玉 (茨城 21.0, 高知 II 72.0, 宮崎 23.0)  
小玉 (茨城 17.0, 高知 II 60.0, 宮崎 26.0)

すいかの残留濃度換算係数は、ルフェヌロンでは高知 I 以外は果肉の値が定量限界未満となったため、評価ができなかった。ブプロフェジン、フルジオキシニルおよびアズキシストロビンでは 18.8~152 と大きかった。フェナリモルとマイクロブタニルは概ね 15 以下であった。これらの 2 薬剤では品種間の差が認められた。大玉よりも小玉の値の方が小さかった。

本文表 8. メロン試料：残留濃度換算係数（処理 1 日後）

農薬名	品種	残留濃度換算係数 [全果実実測濃度(mg/kg)/果肉濃度(mg/kg)]			
		茨城	高知 I	高知 II	宮崎
ルフェヌロン	ネット系	—	66.0	—	—
	非ネット系	40.0 (0.040/0.001)	46.0 (0.046/0.001)	64.0 (0.064/0.001)	45.0 (0.045/0.001)
ブプロフェジン	ネット系	146 (0.585/0.004)	91.5 (0.732/0.008)	241 (0.965/0.004)	119 (0.597/0.005)
	非ネット系	37.3 (0.410/0.011)	22.8 (0.388/0.017)	59.8 (0.598/0.010)	44.9 (0.404/0.009)
フルジオキシニル	ネット系	191 (0.572/0.003)	117 (0.704/0.006)	452 (0.904/0.002)	136 (0.408/0.003)
	非ネット系	41.1 (0.452/0.011)	25.6 (0.410/0.016)	68.7 (0.618/0.009)	56.0 (0.504/0.009)
フェナリモル	ネット系	50.0 (0.050/0.001)	56.0 (0.056/0.001)	66.0 (0.066/0.001)	57.5 (0.115/0.002)
	非ネット系	6.14 (0.043/0.007)	5.75 (0.023/0.004)	8.75 (0.035/0.004)	9.33 (0.028/0.003)
アズキシストロビン	ネット系	117 (0.467/0.004)	92.4 (0.462/0.005)	115 (0.459/0.004)	241 (0.482/0.002)
	非ネット系	36.1 (0.361/0.010)	28.2 (0.338/0.012)	71.3 (0.428/0.006)	31.1 (0.311/0.010)
マイクロブタニル	ネット系	57.0 (0.057/0.001)	76.0 (0.076/0.001)	81.0 (0.081/0.001)	—
	非ネット系	13.0 (0.026/0.002)	12.0 (0.024/0.002)	34.0 (0.034/0.001)	29.0 (0.029/0.001)

\* 定量限界相当の値を代入した場合：

ルフェヌロン； ネット系（茨城 53.0，高知 II 80.0，宮崎 25.0）

マイクロブタニル； ネット系（宮崎 63.0）

メロンの残留濃度換算係数は、ルフェヌロンのネット系では高知 I 以外は果肉の値が定量限界未満となったため、評価はできなかった。ブプロフェジン、フルジオキソニル、およびアゾキシストロビンでは 100 以上と大きかった。一方、浸透移行性を有するフェナリモルとマイクロブタニルでは小さく、一部を除き概ね 80 以下であった。全ての薬剤で品種間の差が認められ、いずれもネット系よりも非ネット系品種の値の方が小さかった。

本文表 9. キウイフルーツ試料：残留濃度換算係数（処理 7 日後<sup>a)</sup>，1 日後<sup>b)</sup>）

農薬名	残留濃度換算係数 [全果実実測濃度(mg/kg)/果肉濃度(mg/kg)]		
	茨城	山梨	高知
ピリダベン <sup>a)</sup>	69.0 (0.276/0.004)	200 (0.400/0.002)	159 (0.159/0.001)
フルベンジアミド <sup>a)</sup>	80.1 (0.561/0.007)	134 (0.804/0.006)	121 (0.724/0.006)
クレソキシムメチル <sup>b)</sup>	130 (1.95/0.015)	78.7 (2.99/0.038)	229 (3.89/0.017)
プロシミドン <sup>b)</sup>	39.7 (1.51/0.038)	66.5 (2.26/0.034)	62.1 (2.98/0.048)
チオファネートメチル <sup>b)</sup>	101 (4.54/0.045)	234 (7.71/0.033)	142 (7.26/0.051)
ジノテフラン <sup>b)</sup>	33.1 (1.72/0.052)	24.5 (2.60/0.106)	40.0 (2.52/0.063)

キウイフルーツの残留濃度換算係数は、プロシミドンとジノテフランの値はやや小さかったが、他 4 剤の値は大きかった。

残留濃度換算係数は全果実の残留濃度（実測値）を果肉の残留濃度で除して求めたものである。果肉の残留濃度から全果実の残留濃度を推測する場合、作物・薬剤の組み合わせ次第では全果実の残留濃度を算出可能と考えられる。例えば本文表 9 のジノテフランの例では、平均的な残留濃度換算係数（32.5）と果肉濃度実測値から、全果実濃度は茨城で 1.69，山梨で 3.45，高知で 2.05 mg/kg と算出され、実測値と大差ない値を得ることが出来る。ただし、全果実濃度を精度よく推定するためには果肉にある程度の濃度の残留が認められ、残留濃度換算係数が比較的小さいことが条件になるであろう。果肉の残留濃度が果皮に比べて顕著に低く、残留濃度換算係数が高い値になる作物・薬剤の組み合わせについては利用が難しいと思われる。

## [附表]

- 表 1.1. すいか試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 1.2. メロン試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 1.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録
- 表 2.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度
- 表 2.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度
- 表 2.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度
- 表 3.1. すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 3.2. メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 3.3. キウイフルーツ試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）
- 表 4.1. すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 4.2. メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 4.3. キウイフルーツ試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数
- 表 5. キウイフルーツ試料：チオファネートメチル；個別法とトータル法の比較
- 表 6. チオファネートメチル (TM) とカルベンダジム (MBC)：  
キウイフルーツ試料における果肉と果皮の存在率

## [付図]

- 図 1. 加工調理工程（すいか，メロン，キウイフルーツ試料）
- 図 2. すいか試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 3. メロン試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 4. キウイフルーツ試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）
- 図 5. すいか試料：存在率
- 図 6. メロン試料：存在率
- 図 7. キウイフルーツ試料：存在率
- 図 8. すいか試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化
- 図 9. メロン試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化
- 図 10. キウイフルーツ試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化

## [添付資料]

- 資料 1. 農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験報告
- 資料 2. 農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細
- 資料 3. 農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細
- 資料 4. 試料調製明細書
- 資料 5. 平成 21 年～25 年総括資料

表 1.1. すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・茨城

すいか大玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	36800	3730	2690	58.1	41.9
平均重量(g)	6133				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	21700	2900	2040	58.7	41.3
平均重量(g)	3617				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	21200	3180	2300	58.0	42.0
平均重量(g)	3533				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	24100	3620	2600	58.2	41.8
平均重量(g)	4017				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	21900	3160	2080	60.3	39.7
平均重量(g)	3650				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	22400	3560	2020	63.8	36.2
平均重量(g)	3733				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	23500	3680	2210	62.5	37.5
平均重量(g)	3917				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知 I

すいか大玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15100	2300	1300	63.9	36.1
平均重量(g)	2517				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	14600	2450	1250	66.2	33.8
平均重量(g)	2433				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15000	2480	1420	63.6	36.4
平均重量(g)	2500				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15700	2450	1440	63.0	37.0
平均重量(g)	2617				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15300	2750	1240	68.9	31.1
平均重量(g)	2550				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15600	2730	1520	64.2	35.8
平均重量(g)	2600				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	15500	2250	1370	62.2	37.8
平均重量(g)	2583				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知Ⅱ

すいか大玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11500	1960	950	67.4	32.6
平均重量(g)	1917				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11000	1600	733	68.6	31.4
平均重量(g)	1833				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11100	1950	875	69.0	31.0
平均重量(g)	1850				

処理区(A-3) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11600	2000	861	69.9	30.1
平均重量(g)	1933				

処理区(B-1) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11100	1820	840	68.4	31.6
平均重量(g)	1850				

処理区(B-2) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11500	1960	1000	66.2	33.8
平均重量(g)	1917				

処理区(B-3) 21日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11800	1980	1016	66.1	33.9
平均重量(g)	1967				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・宮崎

すいか大玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	25500	4180	2220	65.3	34.7
平均重量(g)	4250				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	22600	3800	1830	67.5	32.5
平均重量(g)	3767				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	20400	3160	1640	65.8	34.2
平均重量(g)	3400				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	23800	4060	1800	69.3	30.7
平均重量(g)	3967				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	22700	3840	1910	66.8	33.2
平均重量(g)	3783				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	20400	3220	1760	64.7	35.3
平均重量(g)	3400				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	23500	4060	1740	70.0	30.0
平均重量(g)	3917				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・茨城

すいか小玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9380	2160	880	71.1	28.9
平均重量(g)	1563				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8560	1950	875	69.0	31.0
平均重量(g)	1427				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9640	2090	980	68.1	31.9
平均重量(g)	1607				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10900	2460	1100	69.1	30.9
平均重量(g)	1817				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8580	1910	843	69.4	30.6
平均重量(g)	1430				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9140	2050	900	69.5	30.5
平均重量(g)	1523				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10500	2260	1350	62.6	37.4
平均重量(g)	1750				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知 I

すいか小玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9160	2080	870	70.5	29.5
平均重量(g)	1527				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9040	1870	1210	60.7	39.3
平均重量(g)	1507				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9460	2170	732	74.8	25.2
平均重量(g)	1577				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9880	2110	890	70.3	29.7
平均重量(g)	1647				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8960	2100	836	71.5	28.5
平均重量(g)	1493				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8880	1530	890	63.2	36.8
平均重量(g)	1480				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9280	1930	776	71.3	28.7
平均重量(g)	1547				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知Ⅱ

すいか小玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6860	1560	632	71.2	28.8
平均重量(g)	1143				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	5340	1220	528	69.8	30.2
平均重量(g)	890				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	5640	1320	515	71.9	28.1
平均重量(g)	940				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6020	1400	522	72.8	27.2
平均重量(g)	1003				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6020	1420	544	72.3	27.7
平均重量(g)	1003				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6080	1410	581	70.8	29.2
平均重量(g)	1013				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6060	1390	490	73.9	26.1
平均重量(g)	1010				

表 1.1 (続き). すいか試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・宮崎

すいか小玉 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8860	1970	808	70.9	29.1
平均重量(g)	1477				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8440	1990	777	71.9	28.1
平均重量(g)	1407				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8980	1920	736	72.3	27.7
平均重量(g)	1497				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11100	2240	926	70.8	29.2
平均重量(g)	1850				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8340	2040	825	71.2	28.8
平均重量(g)	1390				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9140	2040	970	67.8	32.2
平均重量(g)	1523				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10100	2170	965	69.2	30.8
平均重量(g)	1683				

表 1.2. メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・茨城

ネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11600	3240	519	86.2	13.8
平均重量(g)	1933				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11000	3320	592	84.9	15.1
平均重量(g)	1833				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11700	3750	383	90.7	9.3
平均重量(g)	1950				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	12100	3120	720	81.3	18.8
平均重量(g)	2017				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10900	3310	579	85.1	14.9
平均重量(g)	1817				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10900	3540	402	89.8	10.2
平均重量(g)	1817				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11300	2760	690	80.0	20.0
平均重量(g)	1883				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知 I

ネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	10100	3070	480	86.5	13.5
平均重量(g)	1683				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11100	2560	760	77.1	22.9
平均重量(g)	1850				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11500	3150	740	81.0	19.0
平均重量(g)	1917				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11400	3250	610	84.2	15.8
平均重量(g)	1900				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11300	2710	720	79.0	21.0
平均重量(g)	1883				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11600	3120	783	79.9	20.1
平均重量(g)	1933				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11600	3170	670	82.6	17.4
平均重量(g)	1933				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知Ⅱ

ネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9620	2520	548	82.1	17.9
平均重量(g)	1603				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8240	2080	552	79.0	21.0
平均重量(g)	1373				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8500	2160	449	82.8	17.2
平均重量(g)	1417				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8400	2150	396	84.4	15.6
平均重量(g)	1400				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8360	2300	508	81.9	18.1
平均重量(g)	1393				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8920	2180	479	82.0	18.0
平均重量(g)	1487				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9140	2430	460	84.1	15.9
平均重量(g)	1523				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・宮崎

ネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11940	3150	840	78.9	21.1
平均重量(g)	1990				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	11720	2940	725	80.2	19.8
平均重量(g)	1953				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	12100	3340	650	83.7	16.3
平均重量(g)	2017				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	12800	3230	666	82.9	17.1
平均重量(g)	2133				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	12640	3370	797	80.9	19.1
平均重量(g)	2107				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	12800	3650	670	84.5	15.5
平均重量(g)	2133				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	13400	3610	678	84.2	15.8
平均重量(g)	2233				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・茨城

ノーネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6 個 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7680	2200	527	80.7	19.3
平均重量(g)	1280				

処理区(A-1) 1日後  
試料重量表 6 個 5

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7200	1610	486	76.8	23.2
平均重量(g)	1200				

処理区(A-2) 3日後  
試料重量表 6 個 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7140	1700	710	70.5	29.5
平均重量(g)	1190				

処理区(A-3) 7日後  
試料重量表 6 個 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7320	1780	750	70.4	29.6
平均重量(g)	1220				

処理区(B-1) 1日後  
試料重量表 7 個 5

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6980	1520	549	73.5	26.5
平均重量(g)	997				

処理区(B-2) 3日後  
試料重量表 6 個 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7540	1850	712	72.2	27.8
平均重量(g)	1257				

処理区(B-3) 7日後  
試料重量表 6 個 5

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7500	1520	550	73.4	26.6
平均重量(g)	1250				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知 I

ノーネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9720	2500	720	77.6	22.4
平均重量(g)	1620				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9720	2410	709	77.3	22.7
平均重量(g)	1620				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9260	2280	793	74.2	25.8
平均重量(g)	1543				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9320	2190	594	78.7	21.3
平均重量(g)	1553				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9340	2630	720	78.5	21.5
平均重量(g)	1557				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8460	2090	482	81.3	18.7
平均重量(g)	1410				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9620	2300	590	79.6	20.4
平均重量(g)	1603				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知Ⅱ

ノーネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7840	2080	378	84.6	15.4
平均重量(g)	1307				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7220	1890	466	80.2	19.8
平均重量(g)	1203				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7160	1910	350	84.5	15.5
平均重量(g)	1193				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7380	1990	320	86.1	13.9
平均重量(g)	1230				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7120	1710	620	73.4	26.6
平均重量(g)	1187				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	6580	1730	365	82.6	17.4
平均重量(g)	1097				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7100	1950	311	86.2	13.8
平均重量(g)	1183				

表 1.2 (続き). メロン試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・宮崎

ノーネットメロン 無処理区(C)  
(個)

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	7960	2200	465	82.6	17.4
平均重量(g)	1327				

処理区(A-1) 1日後

試料重量表 6

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8580	2400	483	83.2	16.8
平均重量(g)	1430				

処理区(A-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8600	2410	580	80.6	19.4
平均重量(g)	1433				

処理区(A-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	9320	2510	489	83.7	16.3
平均重量(g)	1553				

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8400	2290	461	83.2	16.8
平均重量(g)	1400				

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8180	2190	450	83.0	17.0
平均重量(g)	1363				

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 6個

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	8360	2290	470	83.0	17.0
平均重量(g)	1393				

表 1.3. キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・茨城

キウイフルーツ 無処理区(C)

(個) (個) (個)  
試料重量表 30 22 22

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	4160	2540	510	83.3	16.7
平均重量(g)	139	115.45	23.18		

処理区(A-1) 7日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3800	2100	415	83.5	16.5
平均重量(g)	127	95.45	18.86		

処理区(A-2) 14日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3970	2770	511	84.4	15.6
平均重量(g)	132	125.91	23.23		

処理区(A-3) 21日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	4280	2310	457	83.5	16.5
平均重量(g)	143	105.00	20.77		

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	4120	2330	447	83.9	16.1
平均重量(g)	137	105.91	20.32		

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	4250	2390	460	83.9	16.1
平均重量(g)	142	108.64	20.91		

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 30 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	4030	2210	443	83.3	16.7
平均重量(g)	134	100.45	20.14		

表 1.3 (続き). キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・山梨

キウイフルーツ 無処理区(C)

(個) (個) (個)  
試料重量表 35 25 25

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3310	1930	361	84.2	15.8
平均重量(g)	95	77.20	14.44		

処理区(A-1) 7日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3430	1490	330	81.9	18.1
平均重量(g)	98	59.60	13.20		

処理区(A-2) 14日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3620	1770	304	85.3	14.7
平均重量(g)	103	70.80	12.16		

処理区(A-3) 21日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3620	1690	377	81.8	18.2
平均重量(g)	103	67.60	15.08		

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3540	1650	297	84.7	15.3
平均重量(g)	101	66.00	11.88		

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3590	1720	308	84.8	15.2
平均重量(g)	103	68.80	12.32		

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 35 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	3590	1700	338	83.4	16.6
平均重量(g)	103	68.00	13.52		

表 1.3 (続き). キウイフルーツ試料の加工における各供試試料の重量記録

H25年度 調理加工試験 日植防・高知

キウイフルーツ 無処理区(C)

(個) (個) (個)  
試料重量表 32 22 22

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2840	1600	328	83.0	17.0
平均重量(g)	89	72.73	14.91		

処理区(A-1) 7日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2710	1350	284	82.6	17.4
平均重量(g)	85	61.36	12.91		

処理区(A-2) 14日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2710	1380	320	81.2	18.8
平均重量(g)	85	62.73	14.55		

処理区(A-3) 21日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2730	1330	312	81.0	19.0
平均重量(g)	85	60.45	14.18		

処理区(B-1) 1日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2740	1340	350	79.3	20.7
平均重量(g)	86	60.91	15.91		

処理区(B-2) 3日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2870	1380	351	79.7	20.3
平均重量(g)	90	62.73	15.95		

処理区(B-3) 7日後

試料重量表 32 20 20

作物部位	総果実重量	果肉	果皮	重量比率 (%)	
				果肉	果皮
全重量(g)	2890	1470	325	81.9	18.1
平均重量(g)	90	66.82	14.77		

表 2.1. すいか試料における各供試試料の残留濃度

日植防・茨城（大玉）

ルフェノロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.050	0.049	0.052	0.050	0.0015	3.0	10	4	1
	3日後	0.045	0.049	0.050	0.048	0.0026	5.4	10	4	1
	7日後	0.043	0.044	0.045	0.044	0.0010	2.3	10	4	1
全果実	1日後	0.021	0.021	0.021	0.021	0.0000	0.0	10	4	2
	3日後	0.023	0.023	0.023	0.023	0.0000	0.0	10	4	2
	7日後	0.024	0.024	0.023	0.024	0.0006	2.5	10	4	2

プロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6	5	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.010	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7	5	2	2
果皮	1日後	0.351	0.347	0.354	0.351	0.0035	1.0	5	12	1
	3日後	0.314	0.346	0.345	0.335	0.0182	5.4	5	12	1
	7日後	0.298	0.313	0.313	0.308	0.0087	2.8	5	12	1
全果実	1日後	0.200	0.188	0.200	0.196	0.0069	3.5	5	20	2
	3日後	0.154	0.151	0.151	0.152	0.0017	1.1	5	20	2
	7日後	0.155	0.148	0.151	0.151	0.0035	2.3	5	20	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.005	0.006	0.006	0.006	0.0006	10.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.010	0.010	0.009	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
果皮	1日後	0.424	0.429	0.429	0.427	0.0029	0.7	10	12	1
	3日後	0.391	0.420	0.426	0.412	0.0187	4.5	10	12	1
	7日後	0.345	0.362	0.358	0.355	0.0089	2.5	10	12	1
全果実	1日後	0.193	0.187	0.191	0.190	0.0031	1.6	10	20	2
	3日後	0.239	0.235	0.241	0.238	0.0031	1.3	10	20	2
	7日後	0.212	0.205	0.217	0.211	0.0060	2.8	10	20	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (大玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.023	0.024	0.023	0.023	0.0006	2.6	10	4	1
	3日後	0.026	0.026	0.024	0.025	0.0012	4.8	10	4	1
	7日後	0.039	0.039	0.039	0.039	0.0000	0.0	10	4	1
全果実	1日後	0.013	0.012	0.011	0.012	0.0010	8.3	10	4	2
	3日後	0.014	0.012	0.012	0.013	0.0012	9.2	10	4	2
	7日後	0.018	0.017	0.018	0.018	0.0006	3.3	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.007	0.006	0.006	0.006	0.0006	10.0	10	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.281	0.287	0.277	0.282	0.0050	1.8	10	12	1
	3日後	0.292	0.298	0.302	0.297	0.0050	1.7	10	12	1
	7日後	0.262	0.261	0.262	0.262	0.0006	0.2	10	12	1
全果実	1日後	0.133	0.115	0.120	0.123	0.0093	7.6	10	12	2
	3日後	0.147	0.139	0.148	0.145	0.0049	3.4	10	12	2
	7日後	0.146	0.139	0.143	0.143	0.0035	2.4	10	12	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.054	0.051	0.050	0.052	0.0021	4.0	10	4	1
	3日後	0.064	0.065	0.063	0.064	0.0010	1.6	10	4	1
	7日後	0.078	0.079	0.083	0.080	0.0026	3.3	10	4	1
全果実	1日後	0.033	0.030	0.028	0.030	0.0025	8.3	10	4	2
	3日後	0.035	0.031	0.032	0.033	0.0021	6.4	10	4	2
	7日後	0.043	0.039	0.041	0.041	0.0020	4.9	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (大玉)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.097	0.109	0.116	0.107	0.0096	9.0	10	4	1
	3日後	0.081	0.090	0.091	0.087	0.0055	6.3	10	4	1
	7日後	0.121	0.118	0.126	0.122	0.0040	3.3	10	4	1
全果実	1日後	0.041	0.049	0.049	0.046	0.0046	10.0	10	4	2
	3日後	0.036	0.043	0.043	0.041	0.0040	9.8	10	4	2
	7日後	0.041	0.040	0.038	0.040	0.0015	3.8	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.015	0.013	0.014	0.014	0.0010	7.1	10	2	2
	3日後	0.014	0.013	0.012	0.013	0.0010	7.7	10	2	2
	7日後	0.019	0.021	0.020	0.020	0.0010	5.0	10	2	2
果皮	1日後	1.07	1.07	1.09	1.08	0.012	1.1	10	40	1
	3日後	0.752	0.735	0.702	0.730	0.0254	3.5	10	40	1
	7日後	0.616	0.650	0.670	0.645	0.0273	4.2	10	40	1
全果実	1日後	0.343	0.334	0.340	0.339	0.0046	1.4	10	40	2
	3日後	0.223	0.250	0.237	0.237	0.0135	5.7	10	40	2
	7日後	0.231	0.209	0.197	0.212	0.0172	8.1	10	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.014	0.012	0.014	0.013	0.0012	9.2	10	2	2
	3日後	0.012	0.011	0.012	0.012	0.0006	5.0	10	2	2
	7日後	0.017	0.019	0.019	0.018	0.0012	6.7	10	2	2
果皮	1日後	0.940	0.882	0.877	0.900	0.0350	3.9	10	40	1
	3日後	0.789	0.741	0.747	0.759	0.0262	3.5	10	40	1
	7日後	0.631	0.683	0.634	0.649	0.0292	4.5	10	40	1
全果実	1日後	0.435	0.426	0.412	0.424	0.0116	2.7	10	40	2
	3日後	0.278	0.309	0.290	0.292	0.0156	5.3	10	40	2
	7日後	0.292	0.252	0.244	0.263	0.0257	9.8	10	40	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (大玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.045	0.043	0.046	0.045	0.0015	3.3	10	4	1
	3日後	0.042	0.040	0.041	0.041	0.0010	2.4	10	4	1
	7日後	0.045	0.046	0.039	0.043	0.0038	8.8	10	4	1
全果実	1日後	0.019	0.017	0.017	0.018	0.0012	6.7	10	4	2
	3日後	0.023	0.019	0.022	0.021	0.0021	10.0	10	4	2
	7日後	0.016	0.015	0.015	0.015	0.0006	4.0	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.009	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5	10	2	2
	3日後	0.007	0.007	0.006	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	7日後	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.574	0.606	0.645	0.608	0.0356	5.9	10	40	1
	3日後	0.630	0.632	0.632	0.631	0.0012	0.2	10	40	1
	7日後	0.710	0.707	0.725	0.714	0.0096	1.3	10	40	1
全果実	1日後	0.219	0.228	0.227	0.225	0.0049	2.2	10	40	2
	3日後	0.343	0.292	0.341	0.325	0.0289	8.9	10	40	2
	7日後	0.249	0.264	0.251	0.255	0.0081	3.2	10	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.011	0.010	0.009	0.010	0.0010	10.0	10	2	2
	3日後	0.009	0.009	0.008	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
	7日後	0.011	0.010	0.011	0.011	0.0006	5.5	10	2	2
果皮	1日後	0.084	0.084	0.099	0.089	0.0087	9.8	10	4	1
	3日後	0.086	0.092	0.089	0.089	0.0030	3.4	10	4	1
	7日後	0.099	0.094	0.086	0.093	0.0066	7.1	10	4	1
全果実	1日後	0.048	0.045	0.045	0.046	0.0017	3.7	10	4	2
	3日後	0.058	0.048	0.053	0.053	0.0050	9.4	10	4	2
	7日後	0.040	0.036	0.034	0.037	0.0031	8.4	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (大玉)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.209	0.210	0.206	0.208	0.0021	1.0	10	8	1
	3日後	0.176	0.171	0.162	0.170	0.0071	4.2	10	8	1
	7日後	0.161	0.162	0.166	0.163	0.0026	1.6	10	8	1
全果実	1日後	0.075	0.066	0.075	0.072	0.0052	7.2	10	4	2
	3日後	0.054	0.055	0.059	0.056	0.0026	4.6	10	4	2
	7日後	0.057	0.059	0.055	0.057	0.0020	3.5	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.013	0.015	0.016	0.015	0.0015	10.0	10	2	2
	7日後	0.012	0.013	0.011	0.012	0.0010	8.3	10	2	2
果皮	1日後	1.11	1.15	1.15	1.14	0.023	2.0	10	40	1
	3日後	1.21	1.20	1.17	1.19	0.021	1.8	10	40	1
	7日後	0.952	1.001	0.968	0.974	0.0250	2.6	10	40	1
全果実	1日後	0.373	0.385	0.384	0.381	0.0067	1.8	10	40	2
	3日後	0.405	0.435	0.405	0.415	0.0173	4.2	10	40	2
	7日後	0.346	0.380	0.368	0.365	0.0172	4.7	10	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.012	0.014	0.013	0.013	0.0010	7.7	10	2	2
	7日後	0.010	0.010	0.009	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
果皮	1日後	1.23	1.26	1.22	1.24	0.021	1.7	10	40	1
	3日後	1.21	1.20	1.17	1.19	0.021	1.8	10	40	1
	7日後	1.02	1.01	1.01	1.01	0.006	0.6	10	40	1
全果実	1日後	0.459	0.456	0.452	0.456	0.0035	0.8	10	40	2
	3日後	0.414	0.451	0.375	0.413	0.0380	9.2	10	40	2
	7日後	0.368	0.401	0.380	0.383	0.0167	4.4	10	40	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (大玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.057	0.054	0.054	0.055	0.0017	3.1	10	4	1
	3日後	0.052	0.051	0.052	0.052	0.0006	1.2	10	4	1
	7日後	0.048	0.045	0.045	0.046	0.0017	3.7	10	4	1
全果実	1日後	0.025	0.026	0.025	0.025	0.0006	2.4	10	4	2
	3日後	0.024	0.024	0.023	0.024	0.0006	2.5	10	4	2
	7日後	0.023	0.023	0.021	0.022	0.0012	5.5	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.010	0.011	0.009	0.010	0.0010	10.0	10	2	2
	7日後	0.013	0.012	0.013	0.013	0.0006	4.6	10	2	2
果皮	1日後	0.863	0.852	0.861	0.859	0.0059	0.7	10	40	1
	3日後	0.757	0.768	0.779	0.768	0.0110	1.4	10	40	1
	7日後	0.837	0.815	0.794	0.815	0.0215	2.6	10	40	1
全果実	1日後	0.365	0.394	0.385	0.381	0.0148	3.9	10	40	2
	3日後	0.310	0.322	0.327	0.320	0.0087	2.7	10	40	2
	7日後	0.309	0.317	0.307	0.311	0.0053	1.7	10	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.011	0.010	0.010	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
	3日後	0.010	0.010	0.009	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
	7日後	0.013	0.013	0.012	0.013	0.0006	4.6	10	2	2
果皮	1日後	0.126	0.120	0.122	0.123	0.0031	2.5	10	4	1
	3日後	0.092	0.105	0.108	0.102	0.0085	8.3	10	4	1
	7日後	0.089	0.096	0.103	0.096	0.0070	7.3	10	4	1
全果実	1日後	0.058	0.063	0.061	0.061	0.0025	4.1	10	4	2
	3日後	0.047	0.051	0.051	0.050	0.0023	4.6	10	4	2
	7日後	0.050	0.054	0.053	0.052	0.0021	4.0	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (大玉)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.056	0.055	0.054	0.055	0.0010	1.8	10	4	1
	3日後	0.061	0.055	0.057	0.058	0.0031	5.3	10	4	1
	7日後	0.055	0.055	0.052	0.054	0.0017	3.1	10	4	1
全果実	1日後	0.021	0.025	0.022	0.023	0.0021	9.1	10	4	2
	3日後	0.019	0.018	0.021	0.019	0.0015	7.9	10	4	2
	7日後	0.014	0.015	0.017	0.015	0.0015	10.0	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.370	0.364	0.371	0.368	0.0038	1.0	10	12	1
	3日後	0.375	0.345	0.346	0.355	0.0170	4.8	10	12	1
	7日後	0.274	0.283	0.270	0.276	0.0067	2.4	10	12	1
全果実	1日後	0.147	0.155	0.177	0.160	0.0155	9.7	10	12	2
	3日後	0.139	0.134	0.149	0.141	0.0076	5.4	10	12	2
	7日後	0.095	0.103	0.109	0.102	0.0070	6.9	10	12	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.249	0.251	0.242	0.247	0.0047	1.9	10	12	1
	3日後	0.208	0.201	0.198	0.202	0.0051	2.5	10	12	1
	7日後	0.128	0.127	0.127	0.127	0.0006	0.5	10	12	1
全果実	1日後	0.085	0.082	0.098	0.088	0.0085	9.7	10	12	2
	3日後	0.076	0.074	0.079	0.076	0.0025	3.3	10	12	2
	7日後	0.052	0.056	0.059	0.056	0.0035	6.3	10	12	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (大玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.021	0.021	0.021	0.021	0.0000	0.0	10	4	1
	3日後	0.016	0.017	0.016	0.016	0.0006	3.8	10	4	1
	7日後	0.019	0.018	0.018	0.018	0.0006	3.3	10	4	1
全果実	1日後	0.009	0.010	0.011	0.010	0.0010	10.0	10	4	2
	3日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	4	2
	7日後	0.008	0.008	0.008	0.008	0.0000	0.0	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.334	0.343	0.344	0.340	0.0055	1.6	10	12	1
	3日後	0.207	0.208	0.200	0.205	0.0044	2.1	10	12	1
	7日後	0.314	0.318	0.320	0.317	0.0031	1.0	10	12	1
全果実	1日後	0.161	0.145	0.152	0.153	0.0080	5.2	10	12	2
	3日後	0.106	0.107	0.103	0.105	0.0021	2.0	10	12	2
	7日後	0.134	0.135	0.133	0.134	0.0010	0.7	10	12	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.054	0.056	0.056	0.055	0.0012	2.2	10	4	1
	3日後	0.039	0.042	0.039	0.040	0.0017	4.3	10	4	1
	7日後	0.044	0.044	0.043	0.044	0.0006	1.4	10	4	1
全果実	1日後	0.028	0.031	0.033	0.031	0.0025	8.1	10	4	2
	3日後	0.022	0.021	0.022	0.022	0.0006	2.7	10	4	2
	7日後	0.022	0.022	0.023	0.022	0.0006	2.7	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (小玉)

**ルフェヌロン**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.044	0.047	0.048	0.046	0.0021	4.6	10	4	1
	3日後	0.045	0.046	0.046	0.046	0.0006	1.3	10	4	1
	7日後	0.058	0.049	0.049	0.052	0.0052	10.0	10	4	1
全果実	1日後	0.019	0.017	0.016	0.017	0.0015	8.8	10	4	2
	3日後	0.014	0.012	0.013	0.013	0.0010	7.7	10	4	2
	7日後	0.014	0.015	0.014	0.014	0.0006	4.3	10	4	2

**プロプロフェジン**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.375	0.381	0.381	0.379	0.0035	0.9	10	20	1
	3日後	0.258	0.275	0.279	0.271	0.0112	4.1	10	20	1
	7日後	0.348	0.306	0.295	0.316	0.0280	8.9	10	20	1
全果実	1日後	0.127	0.111	0.113	0.117	0.0087	7.4	10	12	2
	3日後	0.087	0.079	0.079	0.082	0.0046	5.6	10	12	2
	7日後	0.103	0.101	0.103	0.102	0.0012	1.2	10	12	2

**フルジオキシニル**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.408	0.412	0.405	0.408	0.0035	0.9	10	20	1
	3日後	0.270	0.281	0.276	0.276	0.0055	2.0	10	20	1
	7日後	0.301	0.269	0.261	0.277	0.0212	7.7	10	20	1
全果実	1日後	0.151	0.136	0.135	0.141	0.0090	6.4	10	12	2
	3日後	0.093	0.079	0.079	0.084	0.0081	9.6	10	12	2
	7日後	0.079	0.080	0.081	0.080	0.0010	1.3	10	12	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (小玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.052	0.057	0.057	0.055	0.0029	5.3	10	4	1
	3日後	0.030	0.031	0.032	0.031	0.0010	3.2	10	4	1
	7日後	0.032	0.035	0.034	0.034	0.0015	4.4	10	4	1
全果実	1日後	0.020	0.021	0.018	0.020	0.0015	7.5	10	4	2
	3日後	0.012	0.011	0.011	0.011	0.0006	5.5	10	4	2
	7日後	0.015	0.016	0.015	0.015	0.0006	4.0	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.345	0.367	0.364	0.359	0.0119	3.3	10	12	1
	3日後	0.189	0.186	0.184	0.186	0.0025	1.3	10	12	1
	7日後	0.233	0.242	0.250	0.242	0.0085	3.5	10	12	1
全果実	1日後	0.108	0.110	0.108	0.109	0.0012	1.1	10	12	2
	3日後	0.060	0.059	0.057	0.059	0.0015	2.5	10	12	2
	7日後	0.077	0.078	0.084	0.080	0.0038	4.8	10	12	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.013	0.013	0.014	0.013	0.0006	4.6	10	2	2
	3日後	0.009	0.010	0.010	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
	7日後	0.012	0.013	0.012	0.012	0.0006	5.0	10	2	2
果皮	1日後	0.072	0.079	0.082	0.078	0.0051	6.5	10	4	1
	3日後	0.042	0.048	0.046	0.045	0.0031	6.9	10	4	1
	7日後	0.042	0.049	0.049	0.047	0.0040	8.5	10	4	1
全果実	1日後	0.036	0.038	0.038	0.037	0.0012	3.2	10	4	2
	3日後	0.020	0.021	0.019	0.020	0.0010	5.0	10	4	2
	7日後	0.026	0.027	0.029	0.027	0.0015	5.6	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (小玉)

ルフェエロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.154	0.155	0.153	0.154	0.0010	0.6	10	8	1
	3日後	0.197	0.193	0.198	0.196	0.0026	1.3	10	8	1
	7日後	0.196	0.186	0.173	0.185	0.0115	6.2	10	8	1
全果実	1日後	0.054	0.066	0.061	0.060	0.0060	10.0	10	4	2
	3日後	0.045	0.048	0.054	0.049	0.0046	9.4	10	4	2
	7日後	0.047	0.048	0.046	0.047	0.0010	2.1	10	4	2

プロロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.016	0.016	0.015	0.016	0.0006	3.8	10	2	2
	3日後	0.016	0.016	0.015	0.016	0.0006	3.8	10	2	2
	7日後	0.019	0.020	0.019	0.019	0.0006	3.2	10	2	2
果皮	1日後	0.630	0.638	0.593	0.620	0.0240	3.9	10	40	1
	3日後	0.910	0.908	0.831	0.883	0.0450	5.1	10	40	1
	7日後	0.857	0.874	0.816	0.849	0.0298	3.5	10	40	1
全果実	1日後	0.268	0.307	0.325	0.300	0.0291	9.7	10	40	2
	3日後	0.251	0.258	0.266	0.258	0.0075	2.9	10	40	2
	7日後	0.263	0.266	0.267	0.265	0.0021	0.8	10	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.018	0.015	0.016	0.016	0.0015	9.4	10	2	2
	3日後	0.019	0.019	0.018	0.019	0.0006	3.2	10	2	2
	7日後	0.021	0.020	0.019	0.020	0.0010	5.0	10	2	2
果皮	1日後	1.00	1.01	1.01	1.01	0.006	0.6	10	40	1
	3日後	1.31	1.29	1.17	1.26	0.076	6.0	10	40	1
	7日後	1.20	1.20	1.13	1.18	0.040	3.4	10	40	1
全果実	1日後	0.415	0.496	0.486	0.466	0.0442	9.5	10	40	2
	3日後	0.382	0.373	0.382	0.379	0.0052	1.4	10	40	2
	7日後	0.380	0.345	0.354	0.360	0.0182	5.1	10	40	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (小玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.007	0.008	0.007	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.007	0.006	0.006	0.006	0.0006	10.0	10	2	2
果皮	1日後	0.075	0.073	0.074	0.074	0.0010	1.4	10	4	1
	3日後	0.062	0.062	0.072	0.065	0.0058	8.9	10	4	1
	7日後	0.066	0.063	0.060	0.063	0.0030	4.8	10	4	1
全果実	1日後	0.033	0.033	0.034	0.033	0.0006	1.8	10	8	2
	3日後	0.036	0.035	0.036	0.036	0.0006	1.7	10	8	2
	7日後	0.024	0.024	0.020	0.023	0.0023	10.0	10	8	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
	3日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	1.24	1.24	1.24	1.24	0.000	0.0	10	40	1
	3日後	1.08	1.05	1.13	1.09	0.040	3.7	10	40	1
	7日後	1.16	1.10	1.01	1.09	0.075	6.9	10	40	1
全果実	1日後	0.453	0.457	0.455	0.455	0.0020	0.4	10	40	2
	3日後	0.518	0.528	0.528	0.525	0.0058	1.1	10	40	2
	7日後	0.355	0.347	0.295	0.332	0.0326	9.8	10	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.019	0.019	0.017	0.018	0.0012	6.7	10	2	2
	3日後	0.017	0.020	0.018	0.018	0.0015	8.3	10	2	2
	7日後	0.015	0.017	0.016	0.016	0.0010	6.3	10	2	2
果皮	1日後	0.166	0.158	0.164	0.163	0.0042	2.6	10	4	1
	3日後	0.132	0.131	0.139	0.134	0.0044	3.3	10	4	1
	7日後	0.117	0.127	0.116	0.120	0.0061	5.1	10	4	1
全果実	1日後	0.074	0.074	0.067	0.072	0.0040	5.6	10	8	2
	3日後	0.076	0.076	0.077	0.076	0.0006	0.8	10	8	2
	7日後	0.048	0.048	0.041	0.046	0.0040	8.7	10	8	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (小玉)

ルフェノロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.148	0.145	0.133	0.142	0.0079	5.6	10	4	1
	3日後	0.174	0.164	0.170	0.169	0.0050	3.0	10	4	1
	7日後	0.164	0.181	0.180	0.175	0.0095	5.4	10	4	1
全果実	1日後	0.066	0.057	0.058	0.060	0.0049	8.2	10	4	2
	3日後	0.051	0.061	0.054	0.055	0.0051	9.3	10	4	2
	7日後	0.047	0.052	0.057	0.052	0.0050	9.6	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.007	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5	10	2	2
	3日後	0.019	0.018	0.017	0.018	0.0010	5.6	10	2	2
	7日後	0.012	0.010	0.011	0.011	0.0010	9.1	10	2	2
果皮	1日後	1.220	1.190	1.080	1.16	0.074	6.4	10	40	1
	3日後	1.00	1.04	1.03	1.02	0.021	2.1	10	40	1
	7日後	0.866	0.945	0.999	0.937	0.0669	7.1	10	40	1
全果実	1日後	0.364	0.400	0.332	0.365	0.0340	9.3	10	40	2
	3日後	0.401	0.338	0.350	0.363	0.0335	9.2	10	40	2
	7日後	0.352	0.341	0.389	0.361	0.0251	7.0	10	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.017	0.015	0.015	0.016	0.0012	7.5	10	2	2
	7日後	0.008	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
果皮	1日後	1.29	1.27	1.12	1.23	0.093	7.6	10	40	1
	3日後	1.13	1.09	1.10	1.11	0.021	1.9	10	40	1
	7日後	1.17	1.22	1.23	1.21	0.032	2.6	10	40	1
全果実	1日後	0.478	0.519	0.425	0.474	0.0471	9.9	10	40	2
	3日後	0.480	0.404	0.421	0.435	0.0399	9.2	10	40	2
	7日後	0.443	0.432	0.514	0.463	0.0445	9.6	10	40	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (小玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.007	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5	10	2	2
	3日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.069	0.070	0.077	0.072	0.0044	6.1	10	4	1
	3日後	0.058	0.056	0.057	0.057	0.0010	1.8	10	4	1
	7日後	0.065	0.066	0.061	0.064	0.0026	4.1	10	4	1
全果実	1日後	0.033	0.030	0.030	0.031	0.0017	5.5	10	4	2
	3日後	0.028	0.030	0.029	0.029	0.0010	3.4	10	4	2
	7日後	0.025	0.022	0.021	0.023	0.0021	9.1	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.011	0.010	0.010	0.010	0.0006	6.0	10	2	2
	7日後	0.009	0.009	0.008	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
果皮	1日後	1.05	1.06	1.13	1.08	0.044	4.1	10	40	1
	3日後	0.923	0.894	0.929	0.915	0.0187	2.0	10	40	1
	7日後	1.14	1.14	1.10	1.13	0.023	2.0	10	40	1
全果実	1日後	0.429	0.371	0.410	0.403	0.0296	7.3	10	40	2
	3日後	0.364	0.389	0.369	0.374	0.0132	3.5	10	40	2
	7日後	0.335	0.290	0.288	0.304	0.0266	8.8	10	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.022	0.022	0.021	0.022	0.0006	2.7	10	2	2
	3日後	0.022	0.020	0.019	0.020	0.0015	7.5	10	2	2
	7日後	0.018	0.019	0.018	0.018	0.0006	3.3	10	2	2
果皮	1日後	0.108	0.115	0.113	0.112	0.0036	3.2	10	4	1
	3日後	0.091	0.088	0.090	0.090	0.0015	1.7	10	4	1
	7日後	0.109	0.114	0.103	0.109	0.0055	5.0	10	4	1
全果実	1日後	0.060	0.056	0.057	0.058	0.0021	3.6	10	4	2
	3日後	0.053	0.056	0.054	0.054	0.0015	2.8	10	4	2
	7日後	0.048	0.043	0.041	0.044	0.0036	8.2	10	4	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (小玉)

ルフェノロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.079	0.081	0.078	0.079	0.0015	1.9	10	4	1
	3日後	0.070	0.071	0.071	0.071	0.0006	0.8	10	4	1
	7日後	0.053	0.055	0.063	0.057	0.0053	9.3	10	4	1
全果実	1日後	0.028	0.027	0.024	0.026	0.0021	8.1	10	4	2
	3日後	0.024	0.020	0.024	0.023	0.0023	10.0	10	4	2
	7日後	0.025	0.022	0.021	0.023	0.0021	9.1	10	4	2

プロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.006	0.005	0.006	0.0006	10.0	10	2	2
	3日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
果皮	1日後	0.394	0.390	0.381	0.388	0.0067	1.7	10	20	1
	3日後	0.386	0.363	0.369	0.373	0.0119	3.2	10	20	1
	7日後	0.289	0.293	0.293	0.292	0.0023	0.8	10	20	1
全果実	1日後	0.108	0.109	0.093	0.103	0.0090	8.7	10	12	2
	3日後	0.101	0.091	0.103	0.098	0.0064	6.5	10	12	2
	7日後	0.097	0.101	0.100	0.099	0.0021	2.1	10	12	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.296	0.286	0.244	0.275	0.0276	10.0	10	20	1
	3日後	0.273	0.282	0.278	0.278	0.0045	1.6	10	20	1
	7日後	0.227	0.208	0.233	0.223	0.0131	5.9	10	20	1
全果実	1日後	0.111	0.110	0.097	0.106	0.0078	7.4	10	12	2
	3日後	0.100	0.085	0.097	0.094	0.0079	8.4	10	12	2
	7日後	0.094	0.091	0.083	0.089	0.0057	6.4	10	12	2

表 2.1 (続き). すいか試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (小玉)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.042	0.043	0.043	0.043	0.0006	1.4	10	4	1
	3日後	0.031	0.031	0.029	0.030	0.0012	4.0	10	4	1
	7日後	0.028	0.027	0.029	0.028	0.0010	3.6	10	4	1
全果実	1日後	0.019	0.019	0.019	0.019	0.0000	0.0	10	4	2
	3日後	0.015	0.015	0.013	0.014	0.0012	8.6	10	4	2
	7日後	0.010	0.010	0.011	0.010	0.0006	6.0	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.636	0.645	0.635	0.639	0.0055	0.9	10	20	1
	3日後	0.426	0.447	0.437	0.437	0.0105	2.4	10	20	1
	7日後	0.420	0.380	0.428	0.409	0.0257	6.3	10	20	1
全果実	1日後	0.247	0.255	0.255	0.252	0.0046	1.8	10	20	2
	3日後	0.206	0.175	0.177	0.186	0.0173	9.3	10	20	2
	7日後	0.159	0.146	0.152	0.152	0.0065	4.3	10	20	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.014	0.014	0.012	0.013	0.0012	9.2	10	2	2
	3日後	0.012	0.010	0.011	0.011	0.0010	9.1	10	2	2
	7日後	0.012	0.012	0.011	0.012	0.0006	5.0	10	2	2
果皮	1日後	0.093	0.094	0.093	0.093	0.0006	0.6	10	4	1
	3日後	0.071	0.072	0.069	0.071	0.0015	2.1	10	4	1
	7日後	0.057	0.053	0.053	0.054	0.0023	4.3	10	4	1
全果実	1日後	0.046	0.051	0.049	0.049	0.0025	5.1	10	4	2
	3日後	0.042	0.035	0.036	0.038	0.0038	10.0	10	4	2
	7日後	0.027	0.029	0.025	0.027	0.0020	7.4	10	4	2

表 2.2. メロン試料における各供試試料の残留濃度

日植防・茨城（ネット系）

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.388	0.367	0.335	0.363	0.0267	7.4	10	20	1
	3日後	0.600	0.595	0.550	0.582	0.0275	4.7	10	20	1
	7日後	0.300	0.314	0.314	0.309	0.0081	2.6	10	20	1
全果実	1日後	0.050	0.054	0.054	0.053	0.0023	4.3	10	4	2
	3日後	0.048	0.052	0.049	0.050	0.0021	4.2	10	4	2
	7日後	0.050	0.049	0.052	0.050	0.0015	3.0	10	4	2

プロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.008	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6	5	2	2
果皮	1日後	4.41	4.20	3.99	4.20	0.210	5.0	5	200	1
	3日後	5.71	5.88	5.84	5.81	0.089	1.5	5	200	1
	7日後	2.39	2.38	2.54	2.44	0.090	3.7	5	200	1
全果実	1日後	0.560	0.587	0.607	0.585	0.0236	4.0	5	40	2
	3日後	0.481	0.499	0.522	0.501	0.0206	4.1	5	40	2
	7日後	0.546	0.634	0.624	0.601	0.0482	8.0	5	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	4.01	3.94	3.72	3.89	0.151	3.9	10	200	1
	3日後	6.18	5.49	5.16	5.61	0.520	9.3	10	200	1
	7日後	2.85	2.85	2.86	2.85	0.006	0.2	10	200	1
全果実	1日後	0.550	0.573	0.593	0.572	0.0215	3.8	10	40	2
	3日後	0.479	0.449	0.404	0.444	0.0377	8.5	10	40	2
	7日後	0.497	0.590	0.585	0.557	0.0523	9.4	10	40	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.397	0.395	0.391	0.394	0.0031	0.8	10	20	1
	3日後	0.407	0.413	0.427	0.416	0.0103	2.5	10	20	1
	7日後	0.207	0.189	0.189	0.195	0.0104	5.3	10	20	1
全果実	1日後	0.050	0.045	0.055	0.050	0.0050	10.0	10	4	2
	3日後	0.041	0.040	0.041	0.041	0.0006	1.5	10	4	2
	7日後	0.036	0.033	0.032	0.034	0.0021	6.2	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	2.37	2.83	2.67	2.62	0.234	8.9	5	200	1
	3日後	3.16	2.72	2.81	2.90	0.232	8.0	5	200	1
	7日後	1.32	1.10	1.15	1.19	0.115	9.7	5	200	1
全果実	1日後	0.514	0.466	0.422	0.467	0.0460	9.9	5	20	2
	3日後	0.304	0.298	0.326	0.309	0.0147	4.8	5	20	2
	7日後	0.215	0.256	0.243	0.238	0.0210	8.8	5	20	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.449	0.459	0.468	0.459	0.0095	2.1	10	20	1
	3日後	0.524	0.499	0.506	0.510	0.0129	2.5	10	20	1
	7日後	0.269	0.247	0.250	0.255	0.0119	4.7	10	20	1
全果実	1日後	0.052	0.062	0.058	0.057	0.0050	8.8	10	4	2
	3日後	0.045	0.051	0.052	0.049	0.0038	7.8	10	4	2
	7日後	0.044	0.044	0.048	0.045	0.0023	5.1	10	4	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.286	0.264	0.236	0.262	0.0251	9.6	10	20	1
	3日後	0.372	0.423	0.376	0.390	0.0284	7.3	10	20	1
	7日後	0.365	0.362	0.318	0.348	0.0263	7.6	10	20	1
全果実	1日後	0.072	0.064	0.063	0.066	0.0049	7.4	10	8	2
	3日後	0.064	0.063	0.067	0.065	0.0021	3.2	10	8	2
	7日後	0.045	0.047	0.048	0.047	0.0015	3.2	10	8	2

プロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.009	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5	5	2	2
	3日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	3.11	2.78	2.79	2.89	0.188	6.5	5	200	1
	3日後	4.13	4.27	3.82	4.07	0.230	5.7	5	200	1
	7日後	4.26	4.11	3.78	4.05	0.246	6.1	5	200	1
全果実	1日後	0.783	0.692	0.720	0.732	0.0466	6.4	5	80	2
	3日後	0.785	0.755	0.732	0.757	0.0266	3.5	5	80	2
	7日後	0.554	0.552	0.545	0.550	0.0047	0.9	5	80	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	2.70	2.61	2.50	2.60	0.100	3.8	10	200	1
	3日後	3.76	3.67	3.54	3.66	0.111	3.0	10	200	1
	7日後	3.23	3.02	2.74	3.00	0.246	8.2	10	200	1
全果実	1日後	0.724	0.670	0.718	0.704	0.0296	4.2	10	80	2
	3日後	0.630	0.605	0.634	0.623	0.0157	2.5	10	80	2
	7日後	0.460	0.457	0.405	0.441	0.0309	7.0	10	80	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.329	0.312	0.298	0.313	0.0155	5.0	10	20	1
	3日後	0.247	0.240	0.248	0.245	0.0044	1.8	10	20	1
	7日後	0.285	0.314	0.272	0.290	0.0215	7.4	10	20	1
全果実	1日後	0.059	0.056	0.054	0.056	0.0025	4.5	10	8	2
	3日後	0.052	0.048	0.043	0.048	0.0045	9.4	10	8	2
	7日後	0.048	0.040	0.046	0.045	0.0042	9.3	10	8	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	2.46	2.25	2.20	2.30	0.138	6.0	5	200	1
	3日後	2.15	1.94	1.93	2.01	0.124	6.2	5	200	1
	7日後	2.68	2.60	2.34	2.54	0.178	7.0	5	200	1
全果実	1日後	0.484	0.458	0.443	0.462	0.0207	4.5	5	40	2
	3日後	0.410	0.387	0.364	0.387	0.0230	5.9	5	40	2
	7日後	0.455	0.454	0.450	0.453	0.0026	0.6	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.373	0.369	0.424	0.389	0.0307	7.9	10	20	1
	3日後	0.302	0.280	0.295	0.292	0.0112	3.8	10	20	1
	7日後	0.378	0.390	0.328	0.365	0.0329	9.0	10	20	1
全果実	1日後	0.079	0.076	0.072	0.076	0.0035	4.6	10	8	2
	3日後	0.066	0.061	0.057	0.061	0.0045	7.4	10	8	2
	7日後	0.071	0.064	0.059	0.065	0.0060	9.2	10	8	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.427	0.438	0.421	0.429	0.0086	2.0	10	20	1
	3日後	0.568	0.539	0.608	0.572	0.0346	6.0	10	20	1
	7日後	0.501	0.489	0.489	0.493	0.0069	1.4	10	20	1
全果実	1日後	0.080	0.079	0.081	0.080	0.0010	1.3	10	8	2
	3日後	0.092	0.086	0.079	0.086	0.0065	7.6	10	8	2
	7日後	0.069	0.068	0.065	0.067	0.0021	3.1	10	8	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.009	0.008	0.008	0.008	0.0006	7.5	5	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	4.18	3.98	3.90	4.02	0.144	3.6	5	200	1
	3日後	5.55	4.78	5.48	5.27	0.426	8.1	5	200	1
	7日後	4.02	3.43	4.04	3.83	0.347	9.1	5	200	1
全果実	1日後	1.000	0.978	0.917	0.965	0.0430	4.5	5	80	2
	3日後	0.930	0.969	0.800	0.900	0.0885	9.8	5	80	2
	7日後	0.757	0.762	0.743	0.754	0.0098	1.3	5	80	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	3.79	3.35	3.77	3.64	0.248	6.8	10	200	1
	3日後	4.14	3.87	4.36	4.12	0.245	5.9	10	200	1
	7日後	3.97	3.91	3.95	3.94	0.031	0.8	10	200	1
全果実	1日後	0.900	0.906	0.905	0.904	0.0032	0.4	10	80	2
	3日後	0.835	0.789	0.688	0.771	0.0752	9.8	10	80	2
	7日後	0.635	0.608	0.578	0.607	0.0285	4.7	10	80	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知Ⅱ (ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.371	0.320	0.315	0.335	0.0310	9.3	10	20	1
	3日後	0.285	0.321	0.348	0.318	0.0316	9.9	10	20	1
	7日後	0.323	0.315	0.309	0.316	0.0070	2.2	10	20	1
全果実	1日後	0.072	0.062	0.065	0.066	0.0051	7.7	10	8	2
	3日後	0.068	0.063	0.062	0.064	0.0032	5.0	10	8	2
	7日後	0.067	0.060	0.058	0.062	0.0047	7.6	10	8	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	2.73	2.60	2.48	2.60	0.125	4.8	5	200	1
	3日後	2.43	2.41	2.55	2.46	0.076	3.1	5	200	1
	7日後	2.30	2.23	2.26	2.26	0.035	1.5	5	200	1
全果実	1日後	0.487	0.446	0.443	0.459	0.0246	5.4	5	40	2
	3日後	0.492	0.464	0.467	0.474	0.0154	3.2	5	40	2
	7日後	0.450	0.473	0.445	0.456	0.0149	3.3	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.498	0.426	0.416	0.447	0.0447	10.0	10	20	1
	3日後	0.405	0.470	0.490	0.455	0.0444	9.8	10	20	1
	7日後	0.460	0.423	0.430	0.438	0.0197	4.5	10	20	1
全果実	1日後	0.090	0.079	0.075	0.081	0.0078	9.6	10	8	2
	3日後	0.080	0.077	0.075	0.077	0.0025	3.2	10	8	2
	7日後	0.085	0.082	0.073	0.080	0.0062	7.8	10	8	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.150	0.136	0.133	0.140	0.0091	6.5	10	20	1
	3日後	0.209	0.202	0.203	0.205	0.0038	1.9	10	20	1
	7日後	0.176	0.165	0.17	0.170	0.0055	3.2	10	20	1
全果実	1日後	0.024	0.024	0.026	0.025	0.0012	4.8	10	4	2
	3日後	0.033	0.033	0.035	0.034	0.0012	3.5	10	4	2
	7日後	0.030	0.033	0.035	0.033	0.0025	7.6	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.005	0.005	0.005	0.0006	12.0	5	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.003	0.004	0.0006	15.0	5	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	3.37	3.09	3.10	3.19	0.159	5.0	5	200	1
	3日後	4.13	4.16	4.12	4.14	0.021	0.5	5	200	1
	7日後	2.18	2.36	2.39	2.31	0.114	4.9	5	200	1
全果実	1日後	0.614	0.586	0.590	0.597	0.0151	2.5	5	40	2
	3日後	0.596	0.606	0.610	0.604	0.0072	1.2	5	40	2
	7日後	0.579	0.540	0.558	0.559	0.0195	3.5	5	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	2.12	2.00	1.97	2.03	0.079	3.9	10	200	1
	3日後	2.71	2.73	2.66	2.70	0.036	1.3	10	200	1
	7日後	2.05	2.06	2.10	2.07	0.026	1.3	10	200	1
全果実	1日後	0.420	0.413	0.391	0.408	0.0151	3.7	10	40	2
	3日後	0.428	0.429	0.412	0.423	0.0095	2.2	10	40	2
	7日後	0.430	0.397	0.405	0.411	0.0172	4.2	10	40	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.487	0.515	0.471	0.491	0.0223	4.5	10	20	1
	3日後	0.617	0.627	0.607	0.617	0.0100	1.6	10	20	1
	7日後	0.523	0.537	0.489	0.516	0.0247	4.8	10	20	1
全果実	1日後	0.117	0.114	0.115	0.115	0.0015	1.3	10	8	2
	3日後	0.119	0.105	0.105	0.110	0.0081	7.4	10	8	2
	7日後	0.105	0.112	0.100	0.106	0.0060	5.7	10	8	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	1.93	1.90	1.87	1.90	0.030	1.6	5	100	1
	3日後	1.92	2.03	1.73	1.89	0.152	8.0	5	100	1
	7日後	1.67	1.69	1.75	1.70	0.042	2.5	5	100	1
全果実	1日後	0.504	0.474	0.468	0.482	0.0193	4.0	5	40	2
	3日後	0.421	0.417	0.402	0.413	0.0100	2.4	5	40	2
	7日後	0.413	0.424	0.415	0.417	0.0059	1.4	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	3日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.255	0.246	0.253	0.251	0.0047	1.9	10	20	1
	3日後	0.280	0.283	0.275	0.279	0.0040	1.4	10	20	1
	7日後	0.253	0.255	0.232	0.247	0.0127	5.1	10	20	1
全果実	1日後	0.061	0.064	0.064	0.063	0.0017	2.7	10	8	2
	3日後	0.055	0.052	0.051	0.053	0.0021	4.0	10	8	2
	7日後	0.052	0.056	0.057	0.055	0.0026	4.7	10	8	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (非ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.160	0.162	0.168	0.163	0.0042	2.6	10	8	1
	3日後	0.120	0.125	0.113	0.119	0.0060	5.0	10	8	1
	7日後	0.133	0.128	0.115	0.125	0.0093	7.4	10	8	1
全果実	1日後	0.040	0.040	0.040	0.040	0.0000	0.0	10	4	2
	3日後	0.039	0.036	0.039	0.038	0.0017	4.5	10	4	2
	7日後	0.038	0.036	0.040	0.038	0.0020	5.3	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.007	0.007	0.008	0.007	0.0006	8.6	5	2	2
	7日後	0.007	0.007	0.006	0.007	0.0006	8.6	5	2	2
果皮	1日後	1.34	1.55	1.62	1.50	0.146	9.7	5	80	1
	3日後	1.04	0.962	1.03	1.01	0.042	4.2	5	80	1
	7日後	1.32	1.43	1.21	1.32	0.110	8.3	5	80	1
全果実	1日後	0.391	0.421	0.417	0.410	0.0163	4.0	5	40	2
	3日後	0.305	0.315	0.335	0.318	0.0153	4.8	5	40	2
	7日後	0.376	0.374	0.392	0.381	0.0099	2.6	5	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.012	0.011	0.011	0.011	0.0006	5.5	10	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	1.55	1.62	1.62	1.60	0.040	2.5	10	80	1
	3日後	1.18	1.15	1.16	1.16	0.015	1.3	10	80	1
	7日後	1.44	1.44	1.35	1.41	0.052	3.7	10	80	1
全果実	1日後	0.451	0.455	0.451	0.452	0.0023	0.5	10	40	2
	3日後	0.385	0.385	0.388	0.386	0.0017	0.4	10	40	2
	7日後	0.429	0.437	0.441	0.436	0.0061	1.4	10	40	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城 (非ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.007	0.007	0.008	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.154	0.166	0.160	0.160	0.0060	3.8	10	8	1
	3日後	0.070	0.075	0.068	0.071	0.0036	5.1	10	8	1
	7日後	0.070	0.069	0.059	0.066	0.0061	9.2	10	8	1
全果実	1日後	0.044	0.043	0.041	0.043	0.0015	3.5	10	4	2
	3日後	0.030	0.032	0.032	0.031	0.0012	3.9	10	4	2
	7日後	0.028	0.027	0.027	0.027	0.0006	2.2	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.010	0.009	0.010	0.010	0.0006	6.0	5	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	1.44	1.54	1.58	1.52	0.072	4.7	5	80	1
	3日後	0.677	0.704	0.698	0.693	0.0142	2.0	5	80	1
	7日後	0.934	0.831	0.775	0.847	0.0806	9.5	5	80	1
全果実	1日後	0.365	0.359	0.360	0.361	0.0032	0.9	5	40	2
	3日後	0.267	0.265	0.263	0.265	0.0020	0.8	5	40	2
	7日後	0.214	0.223	0.220	0.219	0.0046	2.1	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.109	0.123	0.115	0.116	0.0070	6.0	10	8	1
	3日後	0.050	0.056	0.053	0.053	0.0030	5.7	10	8	1
	7日後	0.058	0.051	0.048	0.052	0.0051	9.8	10	8	1
全果実	1日後	0.027	0.027	0.024	0.026	0.0017	6.5	10	4	2
	3日後	0.017	0.019	0.017	0.018	0.0012	6.7	10	4	2
	7日後	0.021	0.021	0.019	0.020	0.0012	6.0	10	4	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (非ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.184	0.174	0.160	0.173	0.0121	7.0	10	8	1
	3日後	0.116	0.123	0.123	0.121	0.0040	3.3	10	8	1
	7日後	0.163	0.154	0.162	0.160	0.0049	3.1	10	8	1
全果実	1日後	0.044	0.049	0.045	0.046	0.0026	5.7	10	4	2
	3日後	0.034	0.035	0.037	0.035	0.0015	4.3	10	4	2
	7日後	0.045	0.046	0.045	0.045	0.0006	1.3	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.017	0.016	0.018	0.017	0.0010	5.9	5	2	2
	3日後	0.012	0.012	0.011	0.012	0.0006	5.0	5	2	2
	7日後	0.016	0.016	0.016	0.016	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	1.80	1.78	1.72	1.77	0.042	2.4	5	160	1
	3日後	1.13	1.12	1.12	1.12	0.006	0.5	5	160	1
	7日後	1.76	1.76	1.71	1.74	0.029	1.7	5	160	1
全果実	1日後	0.386	0.397	0.380	0.388	0.0086	2.2	5	40	2
	3日後	0.360	0.382	0.374	0.372	0.0111	3.0	5	40	2
	7日後	0.413	0.422	0.425	0.420	0.0062	1.5	5	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.017	0.016	0.014	0.016	0.0015	9.4	10	2	2
	3日後	0.008	0.007	0.008	0.008	0.0006	7.5	10	2	2
	7日後	0.013	0.013	0.013	0.013	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	1.90	1.78	1.71	1.80	0.096	5.3	10	160	1
	3日後	1.25	1.24	1.24	1.24	0.006	0.5	10	160	1
	7日後	1.75	1.73	1.66	1.71	0.047	2.7	10	160	1
全果実	1日後	0.412	0.415	0.404	0.410	0.0057	1.4	10	40	2
	3日後	0.363	0.383	0.380	0.375	0.0108	2.9	10	40	2
	7日後	0.430	0.421	0.425	0.425	0.0045	1.1	10	40	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 I (非ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.092	0.083	0.091	0.089	0.0049	5.5	10	8	1
	3日後	0.134	0.153	0.138	0.142	0.0100	7.0	10	8	1
	7日後	0.113	0.104	0.097	0.105	0.0080	7.6	10	8	1
全果実	1日後	0.025	0.022	0.022	0.023	0.0017	7.4	10	4	2
	3日後	0.028	0.028	0.026	0.027	0.0012	4.4	10	4	2
	7日後	0.031	0.032	0.034	0.032	0.0015	4.7	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.012	0.012	0.011	0.012	0.0006	5.0	5	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.012	0.011	0.011	0.011	0.0006	5.5	5	2	2
果皮	1日後	1.16	1.17	1.29	1.21	0.072	6.0	5	160	1
	3日後	2.39	2.30	2.37	2.35	0.047	2.0	5	160	1
	7日後	1.68	1.68	1.66	1.67	0.012	0.7	5	160	1
全果実	1日後	0.339	0.335	0.341	0.338	0.0031	0.9	5	40	2
	3日後	0.392	0.385	0.388	0.388	0.0035	0.9	5	40	2
	7日後	0.437	0.430	0.414	0.427	0.0118	2.8	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.100	0.089	0.100	0.096	0.0064	6.7	10	8	1
	3日後	0.151	0.169	0.154	0.158	0.0096	6.1	10	8	1
	7日後	0.121	0.113	0.104	0.113	0.0085	7.5	10	8	1
全果実	1日後	0.025	0.023	0.024	0.024	0.0010	4.2	10	4	2
	3日後	0.027	0.028	0.026	0.027	0.0010	3.7	10	4	2
	7日後	0.031	0.032	0.030	0.031	0.0010	3.2	10	4	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 II (非ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.388	0.389	0.360	0.379	0.0165	4.4	10	12	1
	3日後	0.340	0.334	0.360	0.345	0.0136	3.9	10	12	1
	7日後	0.180	0.201	0.213	0.198	0.0167	8.4	10	12	1
全果実	1日後	0.062	0.067	0.063	0.064	0.0026	4.1	10	4	2
	3日後	0.054	0.047	0.057	0.053	0.0051	9.6	10	4	2
	7日後	0.037	0.035	0.039	0.037	0.0020	5.4	10	4	2

プロプロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.010	0.009	0.011	0.010	0.0010	10.0	5	2	2
	3日後	0.015	0.015	0.015	0.015	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.011	0.012	0.011	0.011	0.0006	5.5	5	2	2
果皮	1日後	3.50	3.71	3.48	3.56	0.127	3.6	5	120	1
	3日後	2.73	3.27	3.06	3.02	0.272	9.0	5	120	1
	7日後	2.74	2.66	2.61	2.67	0.066	2.5	5	120	1
全果実	1日後	0.557	0.635	0.602	0.598	0.0392	6.6	5	80	2
	3日後	0.615	0.597	0.618	0.610	0.0114	1.9	5	80	2
	7日後	0.405	0.373	0.399	0.392	0.0170	4.3	5	80	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.009	0.009	0.010	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
	3日後	0.013	0.014	0.013	0.013	0.0006	4.6	10	2	2
	7日後	0.010	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7	10	2	2
果皮	1日後	3.20	3.33	3.09	3.21	0.120	3.7	10	120	1
	3日後	3.42	3.99	3.62	3.68	0.289	7.9	10	120	1
	7日後	3.10	2.91	2.83	2.95	0.139	4.7	10	120	1
全果実	1日後	0.569	0.642	0.643	0.618	0.0424	6.9	10	80	2
	3日後	0.710	0.667	0.694	0.690	0.0217	3.1	10	80	2
	7日後	0.471	0.454	0.468	0.464	0.0091	2.0	10	80	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知 II (非ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.007	0.008	0.007	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.125	0.133	0.113	0.124	0.0101	8.1	10	12	1
	3日後	0.203	0.172	0.183	0.186	0.0157	8.4	10	12	1
	7日後	0.197	0.186	0.177	0.187	0.0100	5.3	10	12	1
全果実	1日後	0.035	0.035	0.035	0.035	0.0000	0.0	10	4	2
	3日後	0.036	0.036	0.039	0.037	0.0017	4.6	10	4	2
	7日後	0.026	0.027	0.027	0.027	0.0006	2.2	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	5	2	2
	3日後	0.017	0.017	0.016	0.017	0.0006	3.5	5	2	2
	7日後	0.011	0.011	0.011	0.011	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	1.80	1.76	1.58	1.71	0.117	6.8	5	120	1
	3日後	2.15	2.12	2.28	2.18	0.085	3.9	5	120	1
	7日後	2.67	2.53	2.43	2.54	0.121	4.8	5	120	1
全果実	1日後	0.435	0.433	0.415	0.428	0.0110	2.6	5	40	2
	3日後	0.468	0.485	0.463	0.472	0.0115	2.4	5	40	2
	7日後	0.332	0.321	0.314	0.322	0.0091	2.8	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.142	0.149	0.126	0.139	0.0118	8.5	10	12	1
	3日後	0.190	0.167	0.174	0.177	0.0118	6.7	10	12	1
	7日後	0.205	0.206	0.200	0.204	0.0032	1.6	10	12	1
全果実	1日後	0.035	0.035	0.031	0.034	0.0023	6.8	10	4	2
	3日後	0.030	0.029	0.033	0.031	0.0021	6.8	10	4	2
	7日後	0.026	0.025	0.025	0.025	0.0006	2.4	10	4	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (非ネット系)

ルフェヌロン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	1日後	0.255	0.254	0.249	0.253	0.0032	1.3	10	8	1
	3日後	0.105	0.096	0.114	0.105	0.0090	8.6	10	8	1
	7日後	0.228	0.198	0.232	0.219	0.0186	8.5	10	8	1
全果実	1日後	0.042	0.049	0.045	0.045	0.0035	7.8	10	4	2
	3日後	0.025	0.026	0.025	0.025	0.0006	2.4	10	4	2
	7日後	0.044	0.043	0.044	0.044	0.0006	1.4	10	4	2

プロフェジン

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.008	0.009	0.009	0.009	0.0006	6.7	5	2	2
	3日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	5	2	2
果皮	1日後	2.11	2.21	2.19	2.17	0.053	2.4	5	160	1
	3日後	1.26	1.30	1.27	1.28	0.021	1.6	5	160	1
	7日後	2.06	2.25	2.21	2.17	0.100	4.6	5	160	1
全果実	1日後	0.409	0.417	0.385	0.404	0.0167	4.1	5	40	2
	3日後	0.235	0.225	0.215	0.225	0.0100	4.4	5	40	2
	7日後	0.382	0.361	0.398	0.380	0.0186	4.9	5	40	2

フルジオキシニル

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.009	0.009	0.009	0.009	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.006	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	2.57	2.60	2.56	2.58	0.021	0.8	10	160	1
	3日後	1.45	1.46	1.50	1.47	0.026	1.8	10	160	1
	7日後	2.47	2.40	2.50	2.46	0.051	2.1	10	160	1
全果実	1日後	0.523	0.513	0.475	0.504	0.0253	5.0	10	40	2
	3日後	0.272	0.286	0.281	0.280	0.0071	2.5	10	40	2
	7日後	0.504	0.467	0.505	0.492	0.0217	4.4	10	40	2

表 2.2 (続き). メロン試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・宮崎 (非ネット系)

**フェナリモル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.003	0.003	0.003	0.003	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.134	0.155	0.136	0.142	0.0116	8.2	10	8	1
	3日後	0.084	0.088	0.081	0.084	0.0035	4.2	10	8	1
	7日後	0.108	0.107	0.121	0.112	0.0078	7.0	10	8	1
全果実	1日後	0.028	0.026	0.029	0.028	0.0015	5.4	10	4	2
	3日後	0.018	0.020	0.020	0.019	0.0012	6.3	10	4	2
	7日後	0.020	0.021	0.022	0.021	0.0010	4.8	10	4	2

**アゾキシストロビン**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.010	0.010	0.009	0.010	0.0006	6.0	5	2	2
	3日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	5	2	2
	7日後	0.006	0.007	0.007	0.007	0.0006	8.6	5	2	2
果皮	1日後	1.81	1.85	2.02	1.89	0.1115	5.9	5	80	1
	3日後	1.38	1.39	1.39	1.39	0.0058	0.4	5	80	1
	7日後	1.430	1.430	1.390	1.42	0.0231	1.6	5	80	1
全果実	1日後	0.335	0.277	0.322	0.311	0.0304	9.8	5	40	2
	3日後	0.237	0.217	0.222	0.225	0.0104	4.6	5	40	2
	7日後	0.260	0.260	0.269	0.263	0.0052	2.0	5	40	2

**マイクロブタニル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	3日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	1日後	0.195	0.185	0.185	0.188	0.0058	3.1	10	8	1
	3日後	0.102	0.107	0.098	0.102	0.0045	4.4	10	8	1
	7日後	0.143	0.144	0.166	0.151	0.0130	8.6	10	8	1
全果実	1日後	0.031	0.028	0.029	0.029	0.0015	5.2	10	4	2
	3日後	0.022	0.022	0.022	0.022	0.0000	0.0	10	4	2
	7日後	0.024	0.027	0.028	0.026	0.0021	8.1	10	4	2

表 2.3. キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度

日植防・茨城

**ピリダベン**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	14日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	7日後	1.68	1.75	1.73	1.72	0.036	2.1	10	80	1
	14日後	1.66	1.65	1.68	1.66	0.015	0.9	10	80	1
	21日後	1.27	1.36	1.29	1.31	0.047	3.6	10	80	1
全果実	7日後	0.258	0.289	0.280	0.276	0.0159	5.8	10	40	2
	14日後	0.228	0.227	0.268	0.241	0.0234	9.7	10	40	2
	21日後	0.215	0.242	0.245	0.234	0.0165	7.1	10	40	2

**フルベンジアミド**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.007	0.008	0.007	0.007	0.0006	8.6	10	2	2
	14日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	7日後	3.11	3.31	3.33	3.25	0.122	3.8	10	200	1
	14日後	2.84	2.79	2.39	2.67	0.247	9.3	10	200	1
	21日後	2.38	2.46	2.68	2.51	0.155	6.2	10	200	1
全果実	7日後	0.567	0.556	0.561	0.561	0.0055	1.0	10	40	2
	14日後	0.572	0.573	0.579	0.575	0.0038	0.7	10	40	2
	21日後	0.386	0.384	0.374	0.381	0.0064	1.7	10	40	2

**クレソキシムメチル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.014	0.016	0.015	0.015	0.0010	6.7	10	2	2
	3日後	0.019	0.016	0.018	0.018	0.0015	8.3	10	2	2
	7日後	0.013	0.013	0.012	0.013	0.0006	4.6	10	2	2
果皮	1日後	13.8	14.1	14.0	14.0	0.15	1.1	10	800	1
	3日後	11.8	12.5	12.0	12.1	0.36	3.0	10	800	1
	7日後	9.28	9.58	9.64	9.50	0.193	2.0	10	800	1
全果実	1日後	1.98	1.95	1.93	1.95	0.025	1.3	10	400	2
	3日後	1.98	1.86	1.89	1.91	0.062	3.2	10	400	2
	7日後	1.37	1.38	1.41	1.39	0.021	1.5	10	400	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・茨城

プロシモドン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.038	0.040	0.037	0.038	0.0015	3.9	10	4	2
	3日後	0.030	0.030	0.034	0.031	0.0023	7.4	10	4	2
	7日後	0.034	0.033	0.032	0.033	0.0010	3.0	10	4	2
果皮	1日後	12.4	12.5	12.9	12.6	0.26	2.1	10	800	1
	3日後	12.7	12.6	12.5	12.6	0.10	0.8	10	800	1
	7日後	11.2	10.9	10.8	11.0	0.208	1.9	10	800	1
全果実	1日後	1.54	1.47	1.51	1.51	0.035	2.3	10	200	2
	3日後	1.48	1.42	1.44	1.45	0.031	2.1	10	200	2
	7日後	1.22	1.19	1.19	1.20	0.017	1.4	10	200	2

チオファネートメチル

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.047	0.047	0.040	0.045	0.0040	8.9	20	4	8
	3日後	0.043	0.048	0.044	0.045	0.0026	5.8	20	4	8
	7日後	0.028	0.029	0.03	0.029	0.0010	3.4	20	4	8
果皮	1日後	29.1	29.6	28.7	29.1	0.45	1.5	20	1280	4
	3日後	25.7	26.7	26.0	26.1	0.51	2.0	20	1280	4
	7日後	13.0	12.5	12.2	12.6	0.40	3.2	20	1280	4
全果実	1日後	4.60	4.59	4.43	4.54	0.095	2.1	20	320	8
	3日後	3.89	3.88	4.03	3.93	0.084	2.1	20	320	8
	7日後	2.65	2.40	2.46	2.50	0.131	5.2	20	320	8

ジノテフラン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.052	0.050	0.053	0.052	0.0015	2.9	10	10	2
	3日後	0.066	0.066	0.066	0.066	0.0000	0.0	10	10	2
	7日後	0.090	0.089	0.090	0.090	0.0006	0.7	10	10	2
果皮	1日後	10.3	10.2	10.1	10.2	0.10	1.0	10	400	1
	3日後	8.40	8.30	8.01	8.24	0.203	2.5	10	400	1
	7日後	3.17	3.12	3.17	3.15	0.029	0.9	10	400	1
全果実	1日後	1.70	1.74	1.72	1.72	0.020	1.2	10	200	2
	3日後	1.44	1.52	1.60	1.52	0.080	5.3	10	200	2
	7日後	0.596	0.598	0.499	0.564	0.0566	10.0	10	200	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・山梨

**ピリダベン**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.002	0.002	0.002	0.002	0.0000	0.0	10	2	2
	14日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	7日後	2.38	2.47	2.32	2.39	0.075	3.1	10	200	1
	14日後	1.91	2.04	1.90	1.95	0.078	4.0	10	200	1
	21日後	1.63	1.42	1.60	1.55	0.114	7.4	10	200	1
全果実	7日後	0.359	0.436	0.406	0.400	0.0388	9.7	10	40	2
	14日後	0.397	0.402	0.403	0.401	0.0032	0.8	10	40	2
	21日後	0.276	0.308	0.289	0.291	0.0161	5.5	10	40	2

**フルベンジアミド**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	14日後	0.007	0.007	0.007	0.007	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	0.005	0.005	0.005	0.005	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	7日後	5.13	5.26	5.21	5.20	0.066	1.3	10	200	1
	14日後	4.00	4.09	3.96	4.02	0.067	1.7	10	200	1
	21日後	3.15	3.29	3.49	3.31	0.171	5.2	10	200	1
全果実	7日後	0.791	0.831	0.791	0.804	0.0231	2.9	10	80	2
	14日後	0.751	0.730	0.730	0.737	0.0121	1.6	10	80	2
	21日後	0.604	0.599	0.591	0.598	0.0066	1.1	10	80	2

**クレソキシムメチル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.041	0.035	0.038	0.038	0.0030	7.9	10	2	2
	3日後	0.029	0.031	0.028	0.029	0.0015	5.2	10	2	2
	7日後	0.026	0.022	0.023	0.024	0.0021	8.8	10	2	2
果皮	1日後	19.3	20.2	18.5	19.3	0.85	4.4	10	800	1
	3日後	18.3	18.8	17.6	18.2	0.60	3.3	10	800	1
	7日後	14.3	14.4	14.1	14.3	0.15	1.0	10	800	1
全果実	1日後	3.07	2.93	2.98	2.99	0.071	2.4	10	200	2
	3日後	2.84	2.76	2.91	2.84	0.075	2.6	10	200	2
	7日後	2.02	2.06	1.99	2.02	0.035	1.7	10	200	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・山梨

プロシモドン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.035	0.034	0.032	0.034	0.0015	4.4	2	4	2
	3日後	0.035	0.036	0.038	0.036	0.0015	4.2	2	4	2
	7日後	0.031	0.033	0.034	0.033	0.0015	4.5	2	4	2
果皮	1日後	16.2	15.7	16.4	16.1	0.36	2.2	2	800	1
	3日後	15.1	15.1	14.3	14.8	0.46	3.1	2	800	1
	7日後	11.9	11.1	11.5	11.5	0.40	3.5	2	800	1
全果実	1日後	2.40	2.20	2.17	2.26	0.125	5.5	2	200	2
	3日後	2.25	2.06	2.27	2.19	0.116	5.3	2	200	2
	7日後	1.63	1.62	1.58	1.61	0.026	1.6	2	200	2

チオファネートメチル

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.036	0.032	0.030	0.033	0.0031	9.4	20	8	8
	3日後	0.036	0.034	0.033	0.034	0.0015	4.4	20	8	8
	7日後	0.048	0.056	0.058	0.054	0.0053	9.8	20	8	8
果皮	1日後	47.6	48.0	48.5	48.0	0.45	0.9	20	2000	4
	3日後	41.1	37.8	39.6	39.5	1.65	4.2	20	2000	4
	7日後	25.4	29.6	29.4	28.1	2.37	8.4	20	2000	4
全果実	1日後	7.81	7.72	7.61	7.71	0.100	1.3	20	800	8
	3日後	7.60	6.67	6.44	6.90	0.614	8.9	20	800	8
	7日後	5.18	4.98	4.79	4.98	0.195	3.9	20	800	8

ジノテフラン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.109	0.104	0.104	0.106	0.0029	2.7	10	10	2
	3日後	0.097	0.098	0.093	0.096	0.0026	2.7	10	10	2
	7日後	0.123	0.123	0.125	0.124	0.0012	1.0	10	10	2
果皮	1日後	14.9	14.6	13.7	14.4	0.62	4.3	10	400	1
	3日後	15.6	15.6	16.1	15.8	0.29	1.8	10	400	1
	7日後	8.64	8.38	8.72	8.58	0.178	2.1	10	400	1
全果実	1日後	2.57	2.68	2.54	2.60	0.074	2.8	10	200	2
	3日後	2.05	2.15	2.12	2.11	0.051	2.4	10	200	2
	7日後	1.40	1.32	1.59	1.44	0.139	9.7	10	200	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知

**ピリダベン**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	14日後	0.001	0.001	0.001	0.001	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	<0.001	<0.001	<0.001	<0.001	-	-	10	2	2
果皮	7日後	0.963	0.974	0.999	0.979	0.0184	1.9	10	40	1
	14日後	0.591	0.577	0.579	0.582	0.0076	1.3	10	40	1
	21日後	0.518	0.533	0.525	0.525	0.0075	1.4	10	40	1
全果実	7日後	0.152	0.165	0.161	0.159	0.0067	4.2	10	20	2
	14日後	0.140	0.124	0.150	0.138	0.0131	9.5	10	20	2
	21日後	0.094	0.098	0.096	0.096	0.0020	2.1	10	20	2

**フルベンジアミド**

分析部位	処理A	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	7日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	14日後	0.006	0.006	0.006	0.006	0.0000	0.0	10	2	2
	21日後	0.004	0.004	0.004	0.004	0.0000	0.0	10	2	2
果皮	7日後	4.73	4.53	4.67	4.64	0.103	2.2	10	200	1
	14日後	3.46	3.95	3.52	3.64	0.267	7.3	10	200	1
	21日後	3.20	3.22	3.19	3.20	0.015	0.5	10	200	1
全果実	7日後	0.699	0.733	0.739	0.724	0.0216	3.0	10	80	2
	14日後	0.747	0.626	0.749	0.707	0.0704	10.0	10	80	2
	21日後	0.517	0.507	0.510	0.511	0.0051	1.0	10	80	2

**クレソキシムメチル**

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.017	0.017	0.016	0.017	0.0006	3.5	10	6	2
	3日後	0.013	0.013	0.014	0.013	0.0006	4.6	10	6	2
	7日後	0.013	0.014	0.014	0.014	0.0006	4.3	10	6	2
果皮	1日後	21.8	21.7	21.8	21.8	0.06	0.3	10	800	1
	3日後	20.6	19.8	20.2	20.2	0.40	2.0	10	800	1
	7日後	21.3	20.6	21.5	21.1	0.47	2.2	10	800	1
全果実	1日後	3.71	3.79	4.17	3.89	0.246	6.3	10	400	2
	3日後	4.14	4.13	4.13	4.13	0.006	0.1	10	400	2
	7日後	3.74	3.84	3.59	3.72	0.126	3.4	10	400	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度  
日植防・高知

プロシモドン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.049	0.049	0.047	0.048	0.0012	2.5	10	6	2
	3日後	0.042	0.043	0.037	0.041	0.0032	7.8	10	6	2
	7日後	0.034	0.036	0.036	0.035	0.0012	3.4	10	6	2
果皮	1日後	16.0	15.7	16.4	16.0	0.35	2.2	10	800	1
	3日後	15.9	15.3	15.9	15.7	0.35	2.2	10	800	1
	7日後	14.5	14.6	14.7	14.6	0.10	0.7	10	800	1
全果実	1日後	2.93	2.91	3.10	2.98	0.104	3.5	10	400	2
	3日後	3.15	3.12	3.10	3.12	0.025	0.8	10	400	2
	7日後	2.34	2.55	2.45	2.45	0.105	4.3	10	400	2

チオファネートメチル

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.051	0.053	0.050	0.051	0.0015	2.9	20	8	8
	3日後	0.028	0.027	0.029	0.028	0.0010	3.6	20	8	8
	7日後	0.032	0.036	0.033	0.034	0.0021	6.2	20	8	8
果皮	1日後	38.0	38.8	33.7	36.8	2.74	7.4	20	2000	4
	3日後	31.6	30.2	30.2	30.7	0.81	2.6	20	2000	4
	7日後	33.9	34.2	29.2	32.4	2.80	8.6	20	2000	4
全果実	1日後	7.26	7.11	7.40	7.26	0.1450	2.0	20	800	8
	3日後	5.69	5.70	5.67	5.69	0.0150	0.3	20	800	8
	7日後	5.58	5.83	5.32	5.58	0.2550	4.6	20	800	8

ジノテフラン

分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			平均濃度 (mg/kg)	S.D.	RSD	注入量 (μL)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
		A	B	C						
果肉	1日後	0.067	0.062	0.061	0.063	0.0032	5.1	10	6	2
	3日後	0.072	0.071	0.074	0.072	0.0015	2.1	10	6	2
	7日後	0.063	0.064	0.065	0.064	0.0010	1.6	10	6	2
果皮	1日後	14.2	14.4	14.1	14.2	0.15	1.1	10	400	1
	3日後	8.96	9.12	9.13	9.07	0.095	1.0	10	400	1
	7日後	8.77	9.3	9.01	9.04	0.281	3.1	10	400	1
全果実	1日後	2.57	2.54	2.46	2.52	0.057	2.3	10	200	2
	3日後	1.64	1.60	1.64	1.63	0.023	1.4	10	200	2
	7日後	2.03	1.96	1.90	1.96	0.065	3.3	10	200	2

表 2.3 (続き). キウイフルーツ試料における各供試試料の残留濃度

[参考データ]

テオファネートメテル

	分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			Total法 (mg/kg)	Total法/ 含量 (%)	TM含有率 (%)	注入量 ( $\mu$ L)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
			TM	MBC	含量 (TM+MBC*1.791)						
日植防・茨城	果皮	1日後	23.5	3.59	29.9	29.1	0.97	79	10	2500	10
		3日後	18.7	2.97	24.0	26.1	1.09	78	10	2500	10
		7日後	7.82	2.61	12.5	12.6	1.01	63	10	2500	10
	全果実	1日後	3.78	0.552	4.77	4.54	0.95	79	10	1000	20
		3日後	3.26	0.391	3.96	3.93	0.99	82	10	1000	20
		7日後	1.12	0.368	1.78	2.64	1.48	63	10	1000	20

	分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			Total法 (mg/kg)	Total法/ 含量 (%)	TM含有率 (%)	注入量 ( $\mu$ L)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
			TM	MBC	含量 (TM+MBC*1.791)						
日植防・山梨	果皮	1日後	35.5	5.80	45.9	48.0	1.05	77	10	5000	10
		3日後	32.2	10.4	50.8	39.5	0.78	63	10	5000	10
		7日後	18.0	7.48	31.4	28.1	0.89	57	10	5000	10
	全果実	1日後	9.90	1.36	12.3	7.71	0.62	80	10	2000	20
		3日後	7.91	2.19	11.8	6.90	0.58	67	10	2000	20
		7日後	4.70	1.70	7.75	4.98	0.64	61	10	2000	20

	分析部位	処理B	濃度 (mg/kg)			Total法 (mg/kg)	Total法/ 含量 (%)	TM含有率 (%)	注入量 ( $\mu$ L)	最終液量 (mL)	試料採取量 (g)
			TM	MBC	含量 (TM+MBC*1.791)						
日植防・高知	果皮	無処理	1.80	1.00	3.59	1.67	0.46	50	10	200	10
		1日後	48.9	4.96	57.8	36.8	0.64	85	10	5000	10
		3日後	37.1	3.97	44.2	30.7	0.69	84	10	5000	10
		7日後	32.6	4.58	40.8	32.4	0.79	80	10	5000	10
	全果実	無処理	0.151	0.066	0.269	0.43	1.58	56	10	200	20
		1日後	8.40	1.14	10.4	7.26	0.70	80	10	2000	20
		3日後	6.43	0.815	7.89	5.69	0.72	81	10	2000	20
		7日後	5.20	0.831	6.69	5.58	0.83	78	10	2000	20

表 3.1. すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**すいか・大玉 No.1**

**ルフエヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	<0.001	0.050	58.7	41.3	0.021	0.021	100
		3	<0.001	0.048	58.0	42.0	0.020	0.023	87
		7	<0.001	0.044	58.2	41.8	0.018	0.024	75
日植防・ 高知 I	A	1	0.001	0.107	66.2	33.8	0.037	0.046	80
		3	0.001	0.084	63.6	36.4	0.031	0.041	76
		7	0.001	0.122	63.0	37.0	0.046	0.040	115
日植防・ 高知 II	A	1	<0.001	0.208	68.6	31.4	0.065	0.072	90
		3	0.001	0.170	69.0	31.0	0.053	0.056	95
		7	0.001	0.163	69.9	30.1	0.050	0.057	88
日植防・ 宮崎	A	1	<0.001	0.055	67.5	32.5	0.018	0.023	78
		3	<0.001	0.058	65.8	34.2	0.020	0.019	105
		7	<0.001	0.054	69.3	30.7	0.017	0.015	113

**プロロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.007	0.351	58.7	41.3	0.149	0.196	76
		3	0.002	0.335	58.0	42.0	0.142	0.152	93
		7	0.009	0.308	58.2	41.8	0.134	0.151	89
日植防・ 高知 I	A	1	0.014	1.08	66.2	33.8	0.374	0.339	110
		3	0.013	0.730	63.6	36.4	0.274	0.237	116
		7	0.020	0.645	63.0	37.0	0.251	0.212	118
日植防・ 高知 II	A	1	0.006	1.14	68.6	31.4	0.362	0.381	95
		3	0.015	1.02	69.0	31.0	0.327	0.415	79
		7	0.012	0.974	69.9	30.1	0.302	0.365	83
日植防・ 宮崎	A	1	0.003	0.368	67.5	32.5	0.122	0.160	76
		3	0.005	0.355	65.8	34.2	0.125	0.141	89
		7	0.004	0.276	69.3	30.7	0.088	0.102	86

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.006	0.427	58.7	41.3	0.180	0.190	95
		3	0.002	0.412	58.0	42.0	0.174	0.238	73
		7	0.010	0.355	58.2	41.8	0.154	0.211	73
日植防・ 高知 I	A	1	0.013	0.900	66.2	33.8	0.313	0.424	74
		3	0.012	0.759	63.6	36.4	0.284	0.292	97
		7	0.018	0.649	63.0	37.0	0.251	0.263	95
日植防・ 高知 II	A	1	0.003	1.24	68.6	31.4	0.391	0.456	86
		3	0.013	1.19	69.0	31.0	0.378	0.413	92
		7	0.010	1.01	69.9	30.1	0.311	0.383	81
日植防・ 宮崎	A	1	0.001	0.247	67.5	32.5	0.081	0.088	92
		3	0.002	0.202	65.8	34.2	0.070	0.076	92
		7	0.001	0.127	69.3	30.7	0.040	0.056	71

表 3.1 (続き). すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**すいか・大玉 No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.001	0.023	60.3	39.7	0.010	0.012	83
		3	0.001	0.025	63.8	36.2	0.010	0.013	77
		7	0.001	0.039	62.5	37.5	0.015	0.018	83
日植防・ 高知 I	B	1	0.002	0.045	68.9	31.1	0.015	0.018	83
		3	0.002	0.041	64.2	35.8	0.016	0.021	76
		7	0.003	0.043	62.2	37.8	0.018	0.015	120
日植防・ 高知 II	B	1	0.003	0.055	68.4	31.6	0.019	0.025	76
		3	0.003	0.052	66.2	33.8	0.020	0.024	83
		7	0.004	0.046	66.1	33.9	0.018	0.022	82
日植防・ 宮崎	B	1	0.001	0.021	66.8	33.2	0.008	0.010	80
		3	0.001	0.016	64.7	35.3	0.006	0.007	86
		7	0.001	0.018	70.0	30.0	0.006	0.008	75

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.003	0.282	60.3	39.7	0.114	0.123	93
		3	0.006	0.297	63.8	36.2	0.111	0.145	77
		7	0.004	0.262	62.5	37.5	0.101	0.143	71
日植防・ 高知 I	B	1	0.008	0.608	68.9	31.1	0.195	0.225	87
		3	0.007	0.631	64.2	35.8	0.230	0.325	71
		7	0.009	0.714	62.2	37.8	0.275	0.255	108
日植防・ 高知 II	B	1	0.004	0.859	68.4	31.6	0.274	0.381	72
		3	0.010	0.768	66.2	33.8	0.266	0.320	83
		7	0.013	0.815	66.1	33.9	0.285	0.311	92
日植防・ 宮崎	B	1	0.002	0.340	66.8	33.2	0.114	0.153	75
		3	0.001	0.205	64.7	35.3	0.073	0.105	70
		7	0.003	0.317	70.0	30.0	0.097	0.134	72

**マイクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.002	0.052	60.3	39.7	0.022	0.030	73
		3	0.003	0.064	63.8	36.2	0.025	0.033	76
		7	0.002	0.080	62.5	37.5	0.031	0.041	76
日植防・ 高知 I	B	1	0.010	0.089	68.9	31.1	0.035	0.046	76
		3	0.009	0.089	64.2	35.8	0.038	0.053	72
		7	0.011	0.093	62.2	37.8	0.042	0.037	114
日植防・ 高知 II	B	1	0.010	0.123	68.4	31.6	0.046	0.061	75
		3	0.010	0.102	66.2	33.8	0.041	0.050	82
		7	0.013	0.096	66.1	33.9	0.041	0.052	79
日植防・ 宮崎	B	1	0.005	0.055	66.8	33.2	0.022	0.031	71
		3	0.004	0.040	64.7	35.3	0.017	0.022	77
		7	0.005	0.044	70.0	30.0	0.017	0.022	77

表 3.1 (続き). すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**すいか・小玉 No.1**

**ルフェヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	<0.001	0.046	69.0	31.0	0.014	0.017	82
		3	<0.001	0.046	68.1	31.9	0.015	0.013	115
		7	<0.001	0.052	69.1	30.9	0.016	0.014	114
日植防・ 高知 I	A	1	0.001	0.154	60.7	39.3	0.061	0.060	102
		3	0.001	0.196	74.8	25.2	0.050	0.049	102
		7	0.001	0.185	70.3	29.7	0.056	0.047	119
日植防・ 高知 II	A	1	<0.001	0.142	69.8	30.2	0.043	0.060	72
		3	0.001	0.169	71.9	28.1	0.048	0.055	87
		7	<0.001	0.157	72.8	27.2	0.043	0.052	83
日植防・ 宮崎	A	1	<0.001	0.079	71.9	28.1	0.022	0.026	85
		3	<0.001	0.071	72.3	27.7	0.020	0.022	91
		7	<0.001	0.057	70.8	29.2	0.017	0.023	74

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.005	0.379	69.0	31.0	0.121	0.117	103
		3	0.005	0.271	68.1	31.9	0.090	0.082	110
		7	0.005	0.316	69.1	30.9	0.101	0.102	99
日植防・ 高知 I	A	1	0.016	0.620	60.7	39.3	0.253	0.300	84
		3	0.016	0.883	74.8	25.2	0.234	0.258	91
		7	0.019	0.849	70.3	29.7	0.266	0.265	100
日植防・ 高知 II	A	1	0.008	1.16	69.8	30.2	0.356	0.365	98
		3	0.018	1.02	71.9	28.1	0.300	0.363	83
		7	0.011	0.937	72.8	27.2	0.263	0.361	73
日植防・ 宮崎	A	1	0.006	0.388	71.9	28.1	0.113	0.103	110
		3	0.007	0.373	72.3	27.7	0.108	0.098	110
		7	0.009	0.292	70.8	29.2	0.092	0.099	93

**フルジオキソニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.002	0.408	69.0	31.0	0.128	0.141	91
		3	0.002	0.276	68.1	31.9	0.089	0.084	106
		7	0.001	0.277	69.1	30.9	0.086	0.080	108
日植防・ 高知 I	A	1	0.016	1.01	60.7	39.3	0.407	0.466	87
		3	0.019	1.26	74.8	25.2	0.332	0.379	88
		7	0.020	1.18	70.3	29.7	0.365	0.360	101
日植防・ 高知 II	A	1	0.004	1.23	69.8	30.2	0.374	0.474	79
		3	0.016	1.11	71.9	28.1	0.323	0.435	74
		7	0.007	1.21	72.8	27.2	0.334	0.463	72
日植防・ 宮崎	A	1	0.001	0.275	71.9	28.1	0.078	0.106	74
		3	0.002	0.278	72.3	27.7	0.078	0.094	83
		7	0.004	0.223	70.8	29.2	0.068	0.089	76

表 3.1 (続き). すいか試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**すいか・小玉 No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.004	0.055	69.4	30.6	0.020	0.020	100
		3	0.003	0.031	69.5	30.5	0.012	0.011	109
		7	0.003	0.034	62.6	37.4	0.015	0.015	100
日植防・ 高知 I	B	1	0.007	0.074	71.5	28.5	0.026	0.033	79
		3	0.006	0.065	63.2	36.8	0.028	0.036	78
		7	0.006	0.063	71.3	28.7	0.022	0.023	96
日植防・ 高知 II	B	1	0.008	0.072	72.3	27.7	0.026	0.031	84
		3	0.007	0.057	70.8	29.2	0.022	0.029	76
		7	0.007	0.064	73.9	26.1	0.022	0.023	96
日植防・ 宮崎	B	1	0.002	0.043	71.2	28.8	0.014	0.019	74
		3	0.002	0.030	67.8	32.2	0.011	0.014	79
		7	0.002	0.028	69.2	30.8	0.010	0.010	100

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.003	0.359	69.4	30.6	0.112	0.109	103
		3	0.003	0.186	69.5	30.5	0.059	0.059	100
		7	0.002	0.242	62.6	37.4	0.092	0.080	115
日植防・ 高知 I	B	1	0.009	1.24	71.5	28.5	0.360	0.455	79
		3	0.007	1.09	63.2	36.8	0.406	0.525	77
		7	0.011	1.09	71.3	28.7	0.321	0.334	96
日植防・ 高知 II	B	1	0.005	1.08	72.3	27.7	0.303	0.403	75
		3	0.010	0.915	70.8	29.2	0.274	0.374	73
		7	0.009	1.13	73.9	26.1	0.302	0.304	99
日植防・ 宮崎	B	1	0.003	0.639	71.2	28.8	0.186	0.252	74
		3	0.001	0.437	67.8	32.2	0.141	0.186	76
		7	0.007	0.409	69.2	30.8	0.131	0.152	86

**ミクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.013	0.078	69.4	30.6	0.033	0.037	89
		3	0.010	0.045	69.5	30.5	0.021	0.020	105
		7	0.012	0.047	62.6	37.4	0.025	0.027	93
日植防・ 高知 I	B	1	0.018	0.163	71.5	28.5	0.059	0.072	82
		3	0.018	0.134	63.2	36.8	0.061	0.076	80
		7	0.016	0.120	71.3	28.7	0.046	0.046	100
日植防・ 高知 II	B	1	0.022	0.112	72.3	27.7	0.047	0.058	81
		3	0.020	0.090	70.8	29.2	0.040	0.054	74
		7	0.018	0.109	73.9	26.1	0.042	0.044	95
日植防・ 宮崎	B	1	0.013	0.093	71.2	28.8	0.036	0.049	73
		3	0.011	0.071	67.8	32.2	0.030	0.038	79
		7	0.012	0.054	69.2	30.8	0.025	0.027	93

表 3.2. メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**ネット系メロン No.1**

**ルフェヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	<0.001	0.363	84.9	15.1	0.055	0.053	104
		3	<0.001	0.582	90.7	9.3	0.054	0.050	108
		7	<0.001	0.309	81.3	18.8	0.058	0.050	116
日植防・ 高知 I	A	1	0.001	0.262	77.1	22.9	0.061	0.066	92
		3	<0.001	0.390	81.0	19.0	0.074	0.065	114
		7	<0.001	0.348	84.2	15.8	0.055	0.047	117
日植防・ 高知 II	A	1	<0.001	0.429	79.0	21.0	0.090	0.080	113
		3	<0.001	0.572	82.8	17.2	0.098	0.086	114
		7	<0.001	0.493	84.4	15.6	0.077	0.067	115
日植防・ 宮崎	A	1	<0.001	0.140	80.2	19.8	0.028	0.025	112
		3	<0.001	0.205	83.7	16.3	0.033	0.034	97
		7	<0.001	0.170	82.9	17.1	0.029	0.033	88

**プロロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.004	4.20	84.9	15.1	0.638	0.585	109
		3	0.004	5.81	90.7	9.3	0.544	0.501	109
		7	0.007	2.44	81.3	18.8	0.464	0.601	77
日植防・ 高知 I	A	1	0.008	2.89	77.1	22.9	0.668	0.732	91
		3	0.005	4.07	81.0	19.0	0.777	0.757	103
		7	0.004	4.05	84.2	15.8	0.643	0.550	117
日植防・ 高知 II	A	1	0.004	4.02	79.0	21.0	0.847	0.965	88
		3	0.008	5.27	82.8	17.2	0.913	0.900	101
		7	0.003	3.83	84.4	15.6	0.600	0.754	80
日植防・ 宮崎	A	1	0.005	3.19	80.2	19.8	0.636	0.597	107
		3	0.004	4.14	83.7	16.3	0.678	0.604	112
		7	0.002	2.31	82.9	17.1	0.397	0.559	71

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.003	3.89	84.9	15.1	0.59	0.572	103
		3	0.002	5.61	90.7	9.3	0.524	0.444	118
		7	0.006	2.85	81.3	18.8	0.541	0.557	97
日植防・ 高知 I	A	1	0.006	2.50	77.1	22.9	0.577	0.704	82
		3	0.002	3.54	81.0	19.0	0.674	0.623	108
		7	0.002	2.74	84.2	15.8	0.435	0.441	99
日植防・ 高知 II	A	1	0.002	3.64	79.0	21.0	0.766	0.904	85
		3	0.006	4.12	82.8	17.2	0.714	0.771	93
		7	0.002	3.94	84.4	15.6	0.616	0.607	101
日植防・ 宮崎	A	1	0.003	2.03	80.2	19.8	0.404	0.408	99
		3	0.002	2.70	83.7	16.3	0.442	0.423	104
		7	0.002	2.07	82.9	17.1	0.356	0.411	87

表 3.2 (続き). メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**ネット系メロン No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.001	0.394	85.1	14.9	0.060	0.050	120
		3	0.001	0.416	89.8	10.2	0.043	0.041	105
		7	0.001	0.195	80.0	20.0	0.040	0.034	118
日植防・ 高知 I	B	1	0.001	0.313	79.0	21.0	0.067	0.056	120
		3	0.001	0.245	79.9	20.1	0.050	0.048	104
		7	0.001	0.290	82.6	17.4	0.051	0.045	113
日植防・ 高知 II	B	1	0.001	0.335	81.9	18.1	0.061	0.066	92
		3	0.001	0.318	82.0	18.0	0.058	0.064	91
		7	0.001	0.316	84.1	15.9	0.051	0.062	82
日植防・ 宮崎	B	1	0.002	0.491	80.9	19.1	0.095	0.115	83
		3	0.001	0.617	84.5	15.5	0.096	0.110	87
		7	0.001	0.516	84.2	15.8	0.082	0.106	77

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.004	2.62	85.1	14.9	0.394	0.467	84
		3	0.002	2.90	89.8	10.2	0.298	0.309	96
		7	0.003	1.19	80.0	20.0	0.240	0.238	101
日植防・ 高知 I	B	1	0.005	2.30	79.0	21.0	0.487	0.462	105
		3	0.002	2.01	79.9	20.1	0.406	0.387	105
		7	0.004	2.54	82.6	17.4	0.445	0.453	98
日植防・ 高知 II	B	1	0.004	2.60	81.9	18.1	0.474	0.459	103
		3	0.004	2.46	82.0	18.0	0.446	0.474	94
		7	0.004	2.26	84.1	15.9	0.363	0.456	80
日植防・ 宮崎	B	1	0.002	1.90	80.9	19.1	0.365	0.482	76
		3	0.002	1.89	84.5	15.5	0.295	0.413	71
		7	0.002	1.70	84.2	15.8	0.270	0.417	65

**ミクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.001	0.459	85.1	14.9	0.069	0.057	121
		3	<0.001	0.510	89.8	10.2	0.052	0.049	106
		7	<0.001	0.255	80.0	20.0	0.051	0.045	113
日植防・ 高知 I	B	1	0.001	0.389	79.0	21.0	0.082	0.076	108
		3	0.001	0.292	79.9	20.1	0.059	0.061	97
		7	0.001	0.365	82.6	17.4	0.064	0.063	102
日植防・ 高知 II	B	1	0.001	0.447	81.9	18.1	0.082	0.081	101
		3	0.001	0.455	82.0	18.0	0.083	0.077	108
		7	0.001	0.438	84.1	15.9	0.070	0.080	88
日植防・ 宮崎	B	1	<0.001	0.251	80.9	19.1	0.048	0.063	76
		3	<0.001	0.279	84.5	15.5	0.043	0.053	81
		7	<0.001	0.247	84.2	15.8	0.039	0.055	71

表 3.2 (続き). メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**非ネット系メロン No.1**

**ルフェヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.001	0.163	76.8	23.2	0.039	0.040	98
		3	0.001	0.119	70.5	29.5	0.036	0.038	95
		7	0.001	0.125	70.4	29.6	0.038	0.038	100
日植防・ 高知 I	A	1	0.001	0.173	77.3	22.7	0.040	0.046	87
		3	0.001	0.121	74.2	25.8	0.032	0.035	91
		7	0.001	0.160	78.7	21.3	0.035	0.045	78
日植防・ 高知 II	A	1	0.001	0.379	80.2	19.8	0.076	0.064	119
		3	0.001	0.345	84.5	15.5	0.054	0.053	102
		7	0.001	0.198	86.1	13.9	0.028	0.037	76
日植防・ 宮崎	A	1	0.001	0.253	83.2	16.8	0.043	0.045	96
		3	0.001	0.105	80.6	19.4	0.021	0.025	84
		7	<0.001	0.219	83.7	16.3	0.036	0.044	82

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.011	1.50	76.8	23.2	0.356	0.410	87
		3	0.007	1.01	70.5	29.5	0.303	0.318	95
		7	0.007	1.32	70.4	29.6	0.396	0.381	104
日植防・ 高知 I	A	1	0.017	1.77	77.3	22.7	0.415	0.388	107
		3	0.012	1.12	74.2	25.8	0.298	0.372	80
		7	0.016	1.74	78.7	21.3	0.383	0.420	91
日植防・ 高知 II	A	1	0.010	3.56	80.2	19.8	0.713	0.598	119
		3	0.015	3.02	84.5	15.5	0.481	0.610	79
		7	0.011	2.67	86.1	13.9	0.381	0.392	97
日植防・ 宮崎	A	1	0.009	2.17	83.2	16.8	0.372	0.404	92
		3	0.006	1.28	80.6	19.4	0.253	0.225	112
		7	0.005	2.17	83.7	16.3	0.358	0.380	94

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	1	0.011	1.60	76.8	23.2	0.380	0.452	84
		3	0.006	1.16	70.5	29.5	0.346	0.386	90
		7	0.006	1.41	70.4	29.6	0.422	0.436	97
日植防・ 高知 I	A	1	0.016	1.80	77.3	22.7	0.421	0.410	103
		3	0.008	1.24	74.2	25.8	0.326	0.375	87
		7	0.013	1.71	78.7	21.3	0.374	0.425	88
日植防・ 高知 II	A	1	0.009	3.21	80.2	19.8	0.643	0.618	104
		3	0.013	3.68	84.5	15.5	0.581	0.690	84
		7	0.009	2.95	86.1	13.9	0.418	0.464	90
日植防・ 宮崎	A	1	0.009	2.58	83.2	16.8	0.441	0.504	88
		3	0.007	1.47	80.6	19.4	0.291	0.280	104
		7	0.006	2.46	83.7	16.3	0.406	0.492	83

表 3.2 (続き). メロン試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**非ネット系メロン No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.007	0.160	73.5	26.5	0.048	0.043	112
		3	0.004	0.071	72.2	27.8	0.023	0.031	74
		7	0.003	0.066	73.4	26.6	0.020	0.027	74
日植防・ 高知 I	B	1	0.004	0.089	78.5	21.5	0.022	0.023	96
		3	0.004	0.142	81.3	18.7	0.030	0.027	111
		7	0.007	0.105	79.6	20.4	0.027	0.032	84
日植防・ 高知 II	B	1	0.004	0.124	73.4	26.6	0.036	0.035	103
		3	0.007	0.186	82.6	17.4	0.038	0.037	103
		7	0.006	0.187	86.2	13.8	0.031	0.027	115
日植防・ 宮崎	B	1	0.003	0.142	83.2	16.8	0.026	0.028	93
		3	0.002	0.084	83.0	17.0	0.016	0.019	84
		7	0.003	0.112	83.0	17.0	0.022	0.021	105

**アゾキシストロピン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.010	1.52	73.5	26.5	0.410	0.361	114
		3	0.006	0.693	72.2	27.8	0.197	0.265	74
		7	0.004	0.847	73.4	26.6	0.228	0.219	104
日植防・ 高知 I	B	1	0.012	1.21	78.5	21.5	0.270	0.338	80
		3	0.006	2.35	81.3	18.7	0.444	0.388	114
		7	0.011	1.67	79.6	20.4	0.349	0.427	82
日植防・ 高知 II	B	1	0.006	1.71	73.4	26.6	0.459	0.428	107
		3	0.017	2.18	82.6	17.4	0.393	0.472	83
		7	0.011	2.54	86.2	13.8	0.360	0.322	112
日植防・ 宮崎	B	1	0.010	1.89	83.2	16.8	0.326	0.311	105
		3	0.004	1.39	83.0	17.0	0.240	0.225	107
		7	0.007	1.42	83.0	17.0	0.247	0.263	94

**ミクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.002	0.116	73.5	26.5	0.032	0.026	123
		3	0.001	0.053	72.2	27.8	0.015	0.018	83
		7	0.002	0.051	73.4	26.6	0.015	0.020	75
日植防・ 高知 I	B	1	0.002	0.096	78.5	21.5	0.022	0.024	92
		3	0.001	0.158	81.3	18.7	0.030	0.027	111
		7	0.003	0.113	79.6	20.4	0.025	0.031	81
日植防・ 高知 II	B	1	0.001	0.139	73.4	26.6	0.038	0.034	112
		3	0.001	0.177	82.6	17.4	0.032	0.031	103
		7	0.001	0.204	86.2	13.8	0.029	0.025	116
日植防・ 宮崎	B	1	0.001	0.188	83.2	16.8	0.032	0.029	110
		3	0.001	0.102	83.0	17.0	0.018	0.022	82
		7	0.001	0.151	83.0	17.0	0.027	0.026	104

表 3.3. キウイフルーツ試料：全果実試料の残留濃度（計算値，実測値）

**キウイフルーツ No.1**

**ピリダベン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	7	0.004	1.72	83.5	16.5	0.287	0.276	104
		14	0.002	1.66	84.4	15.6	0.261	0.238	110
		21	0.002	1.31	83.5	16.5	0.218	0.234	93
日植防・ 山梨	A	7	0.002	2.39	81.9	18.1	0.434	0.400	109
		14	0.001	1.95	85.3	14.7	0.288	0.401	72
		21	0.001	1.55	81.8	18.2	0.283	0.291	97
日植防・ 高知	A	7	0.001	0.979	82.6	17.4	0.171	0.159	108
		14	0.001	0.582	81.2	18.8	0.110	0.138	80
		21	<0.001	0.525	81.0	19.0	0.100	0.096	104

**フルベンジアミド**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	A	7	0.007	3.25	83.5	16.5	0.542	0.561	97
		14	0.004	2.67	84.4	15.6	0.420	0.575	73
		21	0.004	2.51	83.5	16.5	0.417	0.381	109
日植防・ 山梨	A	7	0.006	5.20	81.9	18.1	0.946	0.804	118
		14	0.007	4.02	85.3	14.7	0.597	0.737	81
		21	0.005	3.31	81.8	18.2	0.607	0.598	102
日植防・ 高知	A	7	0.006	4.64	82.6	17.4	0.812	0.724	112
		14	0.006	3.64	81.2	18.8	0.689	0.707	97
		21	0.004	3.20	81.0	19.0	0.611	0.511	120

**クレソキシムメチル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.015	14.0	83.9	16.1	2.27	1.95	116
		3	0.018	12.1	83.9	16.1	1.96	1.91	103
		7	0.013	9.50	83.3	16.7	1.60	1.39	115
日植防・ 山梨	B	1	0.038	19.3	84.7	15.3	2.99	2.99	100
		3	0.029	18.2	84.8	15.2	2.79	2.84	98
		7	0.024	14.3	83.4	16.6	2.39	2.02	119
日植防・ 高知	B	1	0.017	21.8	79.3	20.7	4.53	3.89	116
		3	0.013	20.2	79.7	20.3	4.11	4.13	100
		7	0.014	21.1	81.9	18.1	3.83	3.72	103

表 3.3 (続き). キウイフルーツ試料 : 全果実試料の残留濃度 (計算値, 実測値)

**キウイフルーツ No.2**

**プロシミドン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.038	12.6	83.9	12.0	1.54	1.51	102
		3	0.031	12.6	83.9	10.0	1.29	1.45	89
		7	0.033	11.0	83.3	8.57	0.97	1.20	81
日植防・ 山梨	B	1	0.034	16.1	84.7	15.3	2.49	2.26	110
		3	0.036	14.8	84.8	15.2	2.28	2.19	104
		7	0.033	11.5	83.4	16.6	1.94	1.61	120
日植防・ 高知	B	1	0.048	16.0	79.3	20.7	3.35	2.98	112
		3	0.041	15.7	79.7	20.3	3.22	3.12	103
		7	0.035	14.6	81.9	18.1	2.67	2.45	109

**チオファネートメチル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.045	29.1	83.9	16.1	4.723	4.54	104
		3	0.045	26.1	83.9	16.1	4.240	3.93	108
		7	0.029	12.6	83.3	16.7	2.128	2.50	85
日植防・ 山梨	B	1	0.033	48.5	84.7	15.3	7.448	7.71	97
		3	0.034	39.5	84.8	15.2	6.033	6.90	87
		7	0.051	28.1	83.4	16.6	4.707	4.98	95
日植防・ 高知	B	1	0.051	36.8	79.3	20.7	7.658	7.26	105
		3	0.028	30.7	79.7	20.3	6.254	5.69	110
		7	0.034	32.4	81.9	18.1	5.892	5.58	106

**ジノテフラン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		生成重量比率 (%)		全果実		計算値/ 実測値 (%)
			果肉	果皮	果肉	果皮	計算値	実測値	
日植防・ 茨城	B	1	0.052	10.2	83.9	16.1	1.69	1.72	98
		3	0.066	8.24	83.9	16.1	1.38	1.52	91
		7	0.090	3.15	83.3	16.7	0.601	0.564	107
日植防・ 山梨	B	1	0.106	14.4	84.7	15.3	2.29	2.60	88
		3	0.096	15.8	84.8	15.2	2.48	2.11	118
		7	0.124	8.58	83.4	16.6	1.53	1.44	106
日植防・ 高知	B	1	0.063	14.2	79.3	20.7	2.99	2.52	119
		3	0.072	9.07	79.7	20.3	1.90	1.63	117
		7	0.064	9.04	81.9	18.1	1.69	1.96	86

表 4.1. すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**すいか・大玉 No.1**

**ルフエヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・茨城	A	1	<2.8	98	<0.048	2.38	21.0
		3	<2.5	88	<0.043	2.09	23.0
		7	<2.4	77	<0.042	1.83	24.0
日植防・高知 I	A	1	1.4	79	0.022	2.33	46.0
		3	1.6	75	0.024	2.05	41.0
		7	1.6	113	0.025	3.05	40.0
日植防・高知 II	A	1	<1.0	91	<0.014	2.89	72.0
		3	1.2	94	0.018	3.04	56.0
		7	1.2	86	0.018	2.86	57.0
日植防・宮崎	A	1	<2.9	78	<0.043	2.39	23.0
		3	<3.5	104	<0.053	3.05	19.0
		7	<4.6	111	<0.067	3.60	15.0

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・茨城	A	1	2.1	74	0.036	1.79	28.0
		3	0.8	93	0.013	2.20	76.0
		7	3.5	85	0.060	2.04	16.8
日植防・高知 I	A	1	2.7	108	0.041	3.19	24.2
		3	3.5	112	0.055	3.08	18.2
		7	5.9	113	0.094	3.04	10.6
日植防・高知 II	A	1	1.1	94	0.016	2.99	63.5
		3	2.5	76	0.036	2.46	27.7
		7	2.3	80	0.033	2.67	30.4
日植防・宮崎	A	1	1.3	75	0.019	2.30	53.3
		3	2.3	86	0.035	2.52	28.2
		7	2.7	83	0.039	2.71	25.5

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・茨城	A	1	1.9	93	0.032	2.25	31.7
		3	0.5	73	0.008	1.73	119
		7	2.8	70	0.047	1.68	21.1
日植防・高知 I	A	1	2.0	72	0.031	2.12	32.6
		3	2.6	95	0.041	2.60	24.3
		7	4.3	91	0.068	2.47	14.6
日植防・高知 II	A	1	0.5	85	0.0066	2.72	152
		3	2.2	89	0.031	2.88	31.8
		7	1.8	79	0.026	2.64	38.3
日植防・宮崎	A	1	0.8	91	0.011	2.81	88.0
		3	1.7	91	0.026	2.66	38.0
		7	1.2	70	0.018	2.27	56.0

表 4.1 (続き). すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**すいか・大玉 No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	5.0	76	0.083	1.92	12.0
		3	4.9	70	0.077	1.92	13.0
		7	3.5	81	0.056	2.17	18.0
日植防・ 高知 I	B	1	7.7	78	0.11	2.50	9.00
		3	6.1	70	0.10	1.95	10.5
		7	12	108	0.20	2.87	5.00
日植防・ 高知 II	B	1	8.2	70	0.12	2.20	8.33
		3	8.3	73	0.13	2.17	8.00
		7	12	71	0.18	2.09	5.50
日植防・ 宮崎	B	1	6.7	70	0.10	2.10	10.0
		3	9.2	81	0.14	2.29	7.00
		7	8.8	68	0.13	2.25	8.00

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	1.5	91	0.024	2.29	41.0
		3	2.6	74	0.041	2.05	24.2
		7	1.7	69	0.028	1.83	35.8
日植防・ 高知 I	B	1	2.4	84	0.036	2.70	28.1
		3	1.4	70	0.022	1.94	46.4
		7	2.2	106	0.035	2.80	28.3
日植防・ 高知 II	B	1	0.7	71	0.010	2.25	95.3
		3	2.1	81	0.031	2.40	32.0
		7	2.8	89	0.042	2.62	23.9
日植防・ 宮崎	B	1	0.9	74	0.013	2.22	76.5
		3	0.6	69	0.010	1.95	105
		7	1.6	71	0.022	2.37	44.7

**マイクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	4.0	69	0.067	1.73	15.0
		3	5.8	70	0.091	1.94	11.0
		7	3.0	73	0.049	1.95	20.5
日植防・ 高知 I	B	1	15	60	0.22	1.93	4.60
		3	11	60	0.17	1.68	5.89
		7	19	95	0.30	2.51	3.36
日植防・ 高知 II	B	1	11	84	0.22	2.67	6.10
		3	13	69	0.20	2.04	5.00
		7	17	63	0.25	1.85	4.00
日植防・ 宮崎	B	1	11	59	0.16	1.77	6.20
		3	12	64	0.18	1.82	5.50
		7	16	60	0.23	2.00	4.40

表 4.1 (続き). すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**すいか・小玉 No.1**

**ルフエヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	<4.1	84	<0.059	2.71	17.0
		3	<5.2	113	<0.077	3.54	13.0
		7	<4.9	115	<0.071	3.71	14.0
日植防・ 高知 I	A	1	1.0	101	0.017	2.57	60.0
		3	1.5	101	0.020	4.00	49.0
		7	1.5	117	0.021	3.94	47.0
日植防・ 高知 II	A	1	<1.2	71	<0.017	2.37	60.0
		3	1.3	86	0.018	3.07	55.0
		7	<1.4	82	<0.019	3.02	52.0
日植防・ 宮崎	A	1	<2.8	85	<0.038	3.04	26.0
		3	<3.3	89	<0.045	3.23	22.0
		7	<3.1	72	<0.043	2.48	23.0

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	2.9	100	0.043	3.24	23.4
		3	4.2	105	0.061	3.30	16.4
		7	3.4	96	0.049	3.10	20.4
日植防・ 高知 I	A	1	3.2	81	0.053	2.07	18.8
		3	4.6	86	0.062	3.42	16.1
		7	5.0	95	0.072	3.20	13.9
日植防・ 高知 II	A	1	1.5	96	0.022	3.18	45.6
		3	3.6	79	0.050	2.81	20.2
		7	2.2	71	0.030	2.60	32.8
日植防・ 宮崎	A	1	4.2	106	0.058	3.77	17.2
		3	5.2	105	0.071	3.81	14.0
		7	6.4	86	0.091	2.95	11.0

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	1.0	90	0.014	2.89	70.5
		3	1.6	105	0.024	3.29	42.0
		7	0.9	107	0.013	3.46	80.0
日植防・ 高知 I	A	1	2.1	85	0.034	2.17	29.1
		3	3.7	84	0.050	3.32	19.9
		7	3.9	97	0.056	3.28	18.0
日植防・ 高知 II	A	1	0.6	78	0.0084	2.59	119
		3	2.6	72	0.037	2.55	27.2
		7	1.1	71	0.015	2.61	66.1
日植防・ 宮崎	A	1	0.7	73	0.0094	2.59	106
		3	1.5	82	0.021	2.96	47.0
		7	3.2	73	0.045	2.51	22.3

表 4.1 (続き). すいか試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**すいか・小玉 No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	14	84	0.20	2.75	5.00
		3	19	86	0.27	2.82	3.67
		7	13	85	0.20	2.27	5.00
日植防・ 高知 I	B	1	15	64	0.21	2.24	4.71
		3	11	66	0.17	1.81	6.00
		7	19	79	0.26	2.74	3.83
日植防・ 高知 II	B	1	19	64	0.26	2.32	3.88
		3	17	57	0.24	1.97	4.14
		7	23	73	0.30	2.78	3.29
日植防・ 宮崎	B	1	7.5	65	0.11	2.26	9.50
		3	9.7	69	0.14	2.14	7.00
		7	14	86	0.20	2.80	5.00

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	1.9	101	0.028	3.29	36.3
		3	3.5	96	0.051	3.15	19.7
		7	1.6	113	0.025	3.03	40.0
日植防・ 高知 I	B	1	1.4	78	0.020	2.73	50.6
		3	0.8	76	0.013	2.08	75.0
		7	2.3	94	0.033	3.26	30.4
日植防・ 高知 II	B	1	0.9	74	0.012	2.68	80.6
		3	1.9	71	0.027	2.45	37.4
		7	2.2	97	0.030	3.72	33.8
日植防・ 宮崎	B	1	0.8	73	0.012	2.54	84.0
		3	0.4	76	0.005	2.35	186
		7	3.2	83	0.046	2.69	21.7

**マイクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	24	65	0.35	2.11	2.85
		3	35	69	0.50	2.25	2.00
		7	28	65	0.44	1.74	2.25
日植防・ 高知 I	B	1	18	65	0.25	2.26	4.00
		3	15	65	0.24	1.76	4.22
		7	25	75	0.35	2.61	2.88
日植防・ 高知 II	B	1	27	53	0.38	1.93	2.64
		3	26	49	0.37	1.67	2.70
		7	30	65	0.41	2.48	2.44
日植防・ 宮崎	B	1	19	55	0.27	1.90	3.77
		3	20	60	0.29	1.87	3.45
		7	31	62	0.44	2.00	2.25

表 4.2. メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**ネット系メロン No.1**

**ルフェヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	<1.6	103	<0.028	6.85	53.0
		3	<1.8	108	<0.020	11.6	50.0
		7	<1.6	116	<0.020	6.18	50.0
日植防・ 高知 I	A	1	1.2	91	0.015	3.97	66.0
		3	<1.2	114	<0.015	6.00	65.0
		7	<1.8	117	<0.021	7.40	47.0
日植防・ 高知 II	A	1	<1.1	113	<0.013	5.36	80.0
		3	<1.0	114	<0.012	6.65	86.0
		7	<1.3	115	<0.015	7.36	67.0
日植防・ 宮崎	A	1	<3.2	111	<0.040	5.60	25.0
		3	<2.5	98	<0.029	6.03	34.0
		7	<2.5	88	<0.030	5.15	33.0

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	0.6	108	0.0068	7.18	146
		3	0.7	108	0.0080	11.6	125
		7	0.9	76	0.012	4.06	85.9
日植防・ 高知 I	A	1	0.8	90	0.011	3.95	91.5
		3	0.5	102	0.0066	5.38	151
		7	0.6	116	0.0073	7.36	138
日植防・ 高知 II	A	1	0.3	87	0.0041	4.17	241
		3	0.7	101	0.0089	5.86	113
		7	0.3	79	0.0040	5.08	251
日植防・ 宮崎	A	1	0.7	106	0.0084	5.34	119
		3	0.6	112	0.0066	6.85	151
		7	0.3	71	0.0036	4.13	280

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	0.4	103	0.0052	6.80	191
		3	0.4	118	0.0045	12.6	222
		7	0.9	96	0.011	5.12	93
日植防・ 高知 I	A	1	0.7	81	0.0085	3.55	117
		3	0.3	108	0.0032	5.68	312
		7	0.4	98	0.0045	6.21	221
日植防・ 高知 II	A	1	0.2	85	0.0022	4.03	452
		3	0.6	92	0.0078	5.34	129
		7	0.3	101	0.0033	6.49	304
日植防・ 宮崎	A	1	0.6	99	0.0074	4.98	136
		3	0.4	104	0.0047	6.38	212
		7	0.4	86	0.0049	5.04	206

表 4.2 (続き). メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数  
ネット系メロン No.2

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	1.7	117	0.020	7.88	50.0
		3	2.2	103	0.024	10.1	41.0
		7	2.4	115	0.029	5.74	34.0
日植防・ 高知 I	B	1	1.4	117	0.018	5.59	56.0
		3	1.7	103	0.021	5.10	48.0
		7	1.8	112	0.022	6.44	45.0
日植防・ 高知 II	B	1	1.2	92	0.015	5.08	66.0
		3	1.3	89	0.016	4.97	64.0
		7	1.4	81	0.016	5.10	62.0
日植防・ 宮崎	B	1	1.4	82	0.017	4.27	57.5
		3	0.8	87	0.0091	5.61	110
		7	0.8	77	0.0094	4.87	106

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	0.7	84	0.0086	5.61	117
		3	0.6	96	0.0065	9.39	155
		7	1.0	100	0.013	5.00	79.3
日植防・ 高知 I	B	1	0.9	105	0.011	4.98	92.4
		3	0.4	104	0.0052	5.19	194
		7	0.7	98	0.0088	5.61	113
日植防・ 高知 II	B	1	0.7	103	0.0087	5.66	115
		3	0.7	93	0.0084	5.19	119
		7	0.7	79	0.0088	4.96	114
日植防・ 宮崎	B	1	0.3	75	0.0041	3.94	241
		3	0.4	71	0.0048	4.58	207
		7	0.4	64	0.0048	4.08	209

**ミクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	1.5	120	0.018	8.05	57.0
		3	<1.8	106	<0.020	10.4	49.0
		7	<1.8	113	<0.022	5.67	45.0
日植防・ 高知 I	B	1	1.0	107	0.013	5.12	76.0
		3	1.3	96	0.016	4.79	61.0
		7	1.3	101	0.016	5.79	63.0
日植防・ 高知 II	B	1	1.0	99	0.012	5.45	81.0
		3	1.1	106	0.013	5.91	77.0
		7	1.1	87	0.013	5.48	80.0
日植防・ 宮崎	B	1	<1.3	76	<0.016	3.98	63.0
		3	<1.6	82	<0.019	5.26	53.0
		7	<1.5	71	<0.018	4.49	55.0

表 4.2 (続き). メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**非ネット系メロン No.1**

**ルフェヌロン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	1.9	95	0.025	4.08	40.0
		3	1.9	92	0.026	3.13	38.0
		7	1.9	97	0.026	3.29	38.0
日植防・ 高知 I	A	1	1.7	85	0.022	3.76	46.0
		3	2.1	89	0.029	3.46	35.0
		7	1.7	76	0.022	3.56	45.0
日植防・ 高知 II	A	1	1.3	117	0.016	5.92	64.0
		3	1.6	101	0.019	6.51	53.0
		7	2.3	74	0.027	5.35	37.0
日植防・ 宮崎	A	1	1.8	94	0.022	5.62	45.0
		3	3.2	81	0.040	4.20	25.0
		7	<1.9	81	<0.020	4.98	44.0

**プロフェジン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	2.1	85	0.027	3.66	37.3
		3	1.6	94	0.022	3.18	45.4
		7	1.3	103	0.018	3.46	54.4
日植防・ 高知 I	A	1	3.4	104	0.044	4.56	22.8
		3	2.4	78	0.032	3.01	31.0
		7	3.0	88	0.038	4.14	26.3
日植防・ 高知 II	A	1	1.3	118	0.017	5.95	59.8
		3	2.1	77	0.025	4.95	40.7
		7	2.4	95	0.028	6.81	35.6
日植防・ 宮崎	A	1	1.9	90	0.022	5.37	44.9
		3	2.1	110	0.027	5.69	37.5
		7	1.1	93	0.013	5.71	76.0

**フルジオキシニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	1	1.9	82	0.024	3.54	41.1
		3	1.1	89	0.016	3.01	64.3
		7	1.0	96	0.014	3.23	72.7
日植防・ 高知 I	A	1	3.0	100	0.039	4.39	25.6
		3	1.6	85	0.021	3.31	46.9
		7	2.4	86	0.031	4.02	32.7
日植防・ 高知 II	A	1	1.2	103	0.015	5.19	68.7
		3	1.6	83	0.019	5.33	53.1
		7	1.7	88	0.019	6.36	51.6
日植防・ 宮崎	A	1	1.5	86	0.018	5.12	56.0
		3	2.0	102	0.025	5.25	40.0
		7	1.0	82	0.012	5.00	82.0

表 4.2 (続き). メロン試料：各供試試料の存在率，加工係数および残留濃度換算係数

**非ネット系メロン No.2**

**フェナリモル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	12	99	0.16	3.72	6.14
		3	9.3	64	0.13	2.29	7.75
		7	8.2	65	0.11	2.44	9.00
日植防・ 高知 I	B	1	14	83	0.17	3.87	5.75
		3	12	98	0.15	5.26	6.75
		7	17	67	0.22	3.28	4.57
日植防・ 高知 II	B	1	8.4	94	0.11	3.54	8.75
		3	16	87	0.19	5.03	5.29
		7	19	96	0.22	6.93	4.50
日植防・ 宮崎	B	1	8.9	85	0.11	5.07	9.33
		3	8.7	75	0.11	4.42	9.50
		7	12	91	0.14	5.33	7.00

**アゾキシストロビン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	2.0	112	0.028	4.21	36.1
		3	1.6	73	0.023	2.62	44.2
		7	1.3	103	0.018	3.87	54.8
日植防・ 高知 I	B	1	2.8	77	0.036	3.58	28.2
		3	1.3	113	0.015	6.06	64.7
		7	2.1	80	0.026	3.91	38.8
日植防・ 高知 II	B	1	1.0	106	0.014	4.00	71.3
		3	3.0	80	0.036	4.62	27.8
		7	2.9	109	0.034	7.89	29.3
日植防・ 宮崎	B	1	2.7	102	0.032	6.08	31.1
		3	1.5	105	0.018	6.18	56.3
		7	2.2	92	0.027	5.40	37.6

**ミクロブタニル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	5.7	118	0.077	4.46	13.0
		3	4.0	82	0.056	2.94	18.0
		7	7.3	68	0.10	2.55	10.0
日植防・ 高知 I	B	1	6.5	86	0.083	4.00	12.0
		3	3.0	109	0.037	5.85	27.0
		7	7.7	74	0.10	3.65	10.3
日植防・ 高知 II	B	1	2.2	109	0.029	4.09	34.0
		3	2.7	99	0.032	5.71	31.0
		7	3.4	113	0.040	8.16	25.0
日植防・ 宮崎	B	1	2.9	109	0.034	6.48	29.0
		3	3.8	79	0.045	4.64	22.0
		7	3.2	99	0.038	5.81	26.0

表 4.3. キウイフルーツ試料：各供試試料の存在率，加工係数および  
残留濃度換算係数

**キウイフルーツ No.1  
ピリダベン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	7	1.2	103	0.014	6.23	69.0
		14	0.7	109	0.0084	6.97	119
		21	0.7	92	0.0085	5.60	117
日植防・ 山梨	A	7	0.4	108	0.0050	5.98	200
		14	0.2	71	0.0025	4.86	401
		21	0.3	97	0.0034	5.33	291
日植防・ 高知	A	7	0.5	107	0.0063	6.16	159
		14	0.6	79	0.0072	4.22	138
		21	<0.8	104	<0.010	5.47	96.0

**フルベンジアミド**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	A	7	1.0	96	0.012	5.79	80.1
		14	0.6	72	0.0070	4.64	144
		21	0.9	109	0.010	6.59	95.3
日植防・ 山梨	A	7	0.6	117	0.0075	6.47	134
		14	0.8	80	0.0095	5.45	105
		21	0.7	101	0.0084	5.54	120
日植防・ 高知	A	7	0.7	112	0.0083	6.41	121
		14	0.7	97	0.0085	5.15	118
		21	0.6	119	0.0078	6.26	128

**クレソキシムメチル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	0.6	116	0.0077	7.18	130
		3	0.8	102	0.0094	6.34	106
		7	0.8	114	0.0094	6.83	107
日植防・ 山梨	B	1	1.1	99	0.013	6.45	78.7
		3	0.9	97	0.010	6.41	97.9
		7	1.0	118	0.012	7.08	84.2
日植防・ 高知	B	1	0.3	116	0.0044	5.60	229
		3	0.3	99	0.0031	4.89	318
		7	0.3	103	0.0038	5.67	266

表 4.3 (続き). キウイフルーツ試料 : 各供試試料の存在率, 加工係数および  
残留濃度換算係数

**キウイフルーツ No.2  
プロシミドン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	2.1	100	0.025	8.34	39.7
		3	1.8	87	0.021	8.69	46.8
		7	2.3	79	0.028	9.17	36.4
日植防・ 山梨	B	1	1.3	109	0.015	7.12	66.5
		3	1.4	103	0.016	6.76	60.8
		7	1.7	119	0.020	7.14	48.8
日植防・ 高知	B	1	1.3	111	0.016	5.37	62.1
		3	1.0	102	0.013	5.03	76.1
		7	1.2	108	0.014	5.96	70.0

**チオファネートメチル**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	0.8	103	0.0099	6.41	101
		3	1.0	107	0.011	6.64	87.3
		7	1.0	84	0.012	5.04	86.2
日植防・ 山梨	B	1	0.4	96	0.0043	6.29	234
		3	0.4	87	0.0049	5.72	203
		7	0.9	94	0.010	5.64	97.6
日植防・ 高知	B	1	0.6	105	0.0070	5.07	142
		3	0.4	110	0.0049	5.40	203
		7	0.5	105	0.0061	5.81	164

**ジノテフラン**

栽培場所	処理区	経過日数 (日)	存在率 (%)		加工係数(全果実)		残留濃度換算係数
			果肉	果皮	果肉	果皮	果肉⇒全果実
日植防・ 茨城	B	1	2.5	95	0.030	5.93	33.1
		3	3.6	87	0.043	5.42	23.0
		7	13	93	0.16	5.59	6.27
日植防・ 山梨	B	1	3.5	85	0.041	5.54	24.5
		3	3.9	114	0.045	7.49	22.0
		7	7.2	99	0.086	5.96	11.6
日植防・ 高知	B	1	2.0	117	0.025	5.63	40.0
		3	3.5	113	0.044	5.56	22.6
		7	2.7	83	0.033	4.61	30.6

表 5. キウイフルーツ試料：チオファネートメチル；個別法とトータル法の比較

**全果実**

栽培場所	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)			Total法 (mg/kg)	Total法/ 含量 (%)	TM含有率 (%)
		TM	MBC	含量			
日植防・茨城	1	3.78	0.552	4.77	4.54	95	79
日植防・山梨	1	9.90	1.36	12.3	7.71	63	80
日植防・高知	1	8.40	1.14	10.4	7.26	70	81

含量=TM+MBC×1.791

**果皮**

栽培場所	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)			Total法 (mg/kg)	Total法/ 含量 (%)	TM含有率 (%)
		TM	MBC	含量			
日植防・茨城	1	23.5	3.59	29.9	29.1	97	79
日植防・山梨	1	35.5	5.80	45.9	48.0	105	77
日植防・高知	1	48.9	4.96	57.8	36.8	64	85

含量=TM+MBC×1.791

表 6. チオファネートメチル (TM) とカルベンダジム (MBC) :

キウイフルーツ試料における果肉と果皮の存在率

**TM**

栽培場所	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		全果実		計算値/ 実測値 (%)	存在率 (%)	
		果肉	果皮	計算値	実測値		果肉	果皮
日植防・茨城	1	0.04	23.5	3.82	3.78	101	0.9	100
日植防・山梨	1	0.04	35.5	5.47	9.90	55	0.3	55
日植防・高知	1	0.04	48.9	10.2	8.40	121	0.4	121

**MBC**

栽培場所	経過日数 (日)	濃度 (mg/kg)		全果実		計算値/ 実測値 (%)	存在率 (%)	
		果肉	果皮	計算値	実測値		果肉	果皮
日植防・茨城	1	0.006	3.59	0.583	0.552	106	0.9	105
日植防・山梨	1	0.006	5.80	0.892	1.36	66	0.4	65
日植防・高知	1	0.006	4.96	1.03	1.14	90	0.4	90

図 1. 加工調理工程 (すいか, メロン, キウイフルーツ試料)

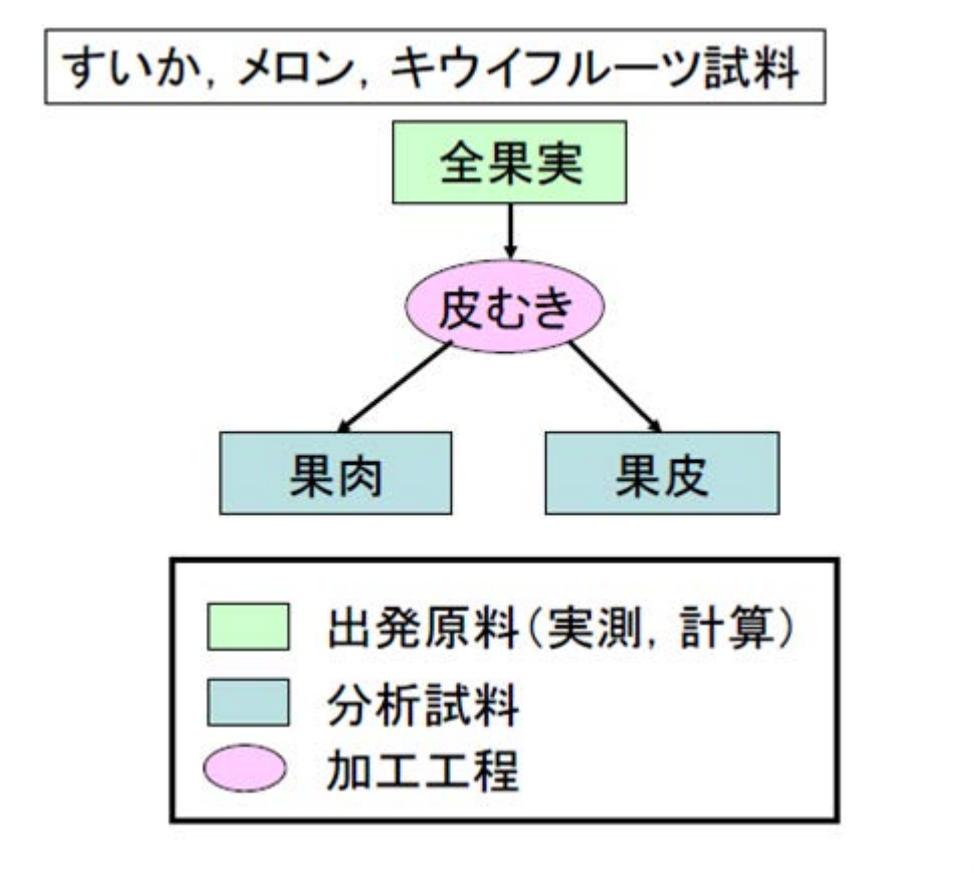
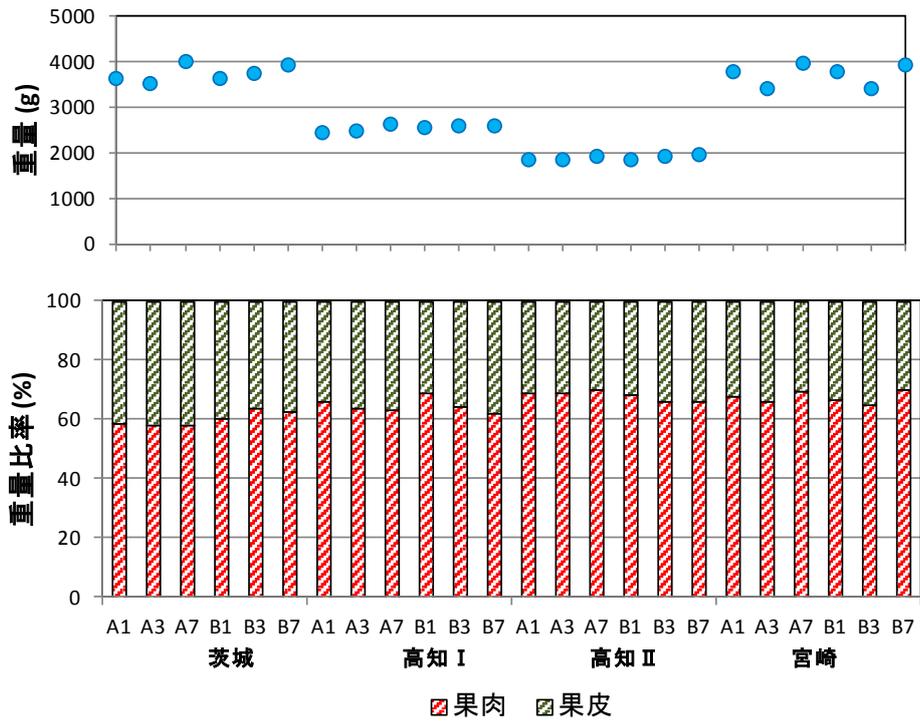
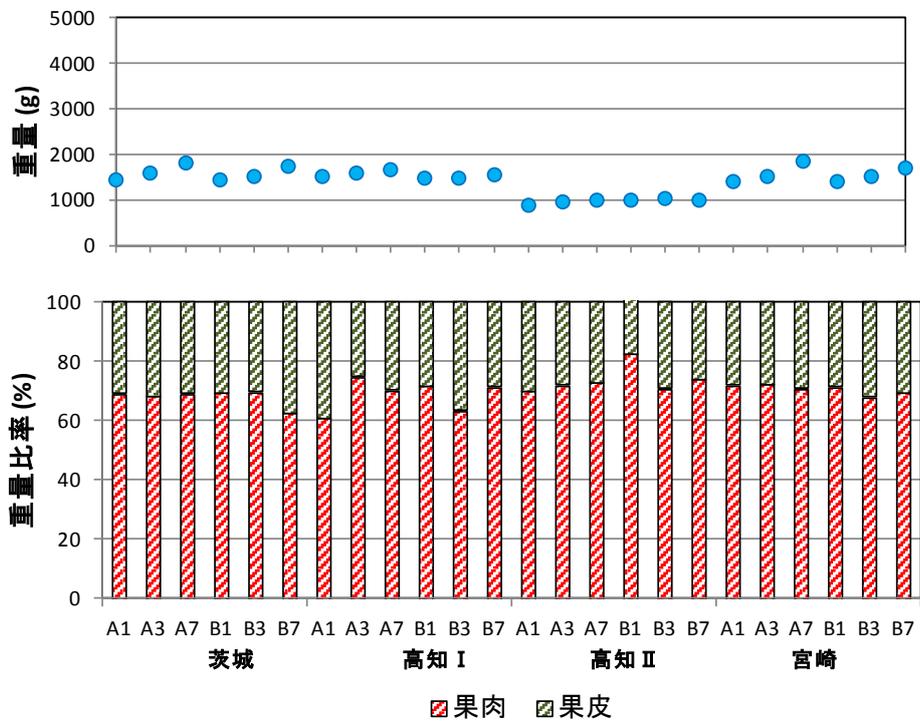


図 2. すいか試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）

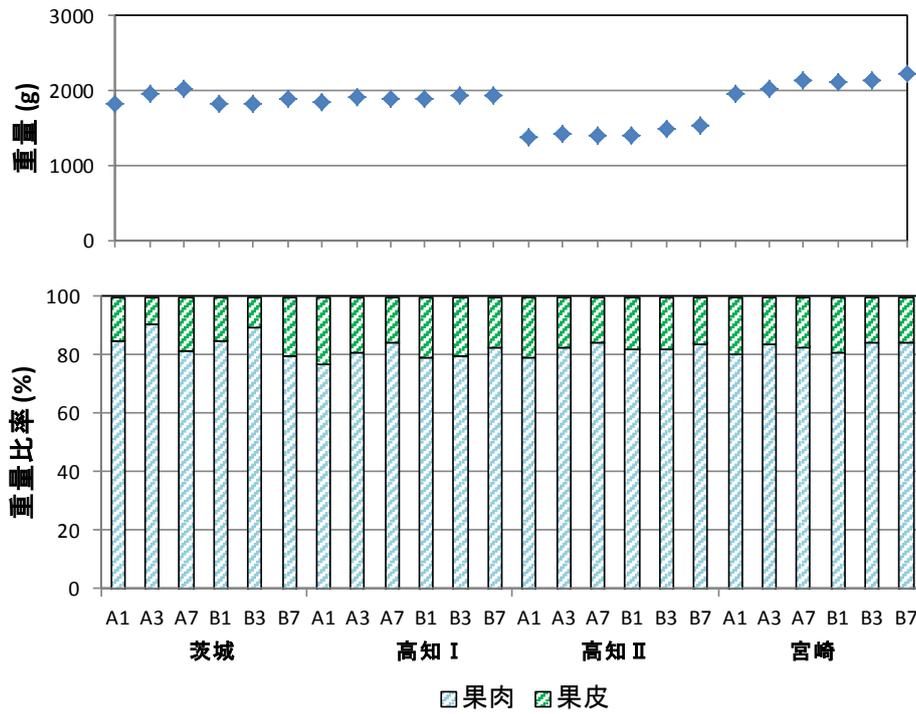


すいか・大玉（処理 A 区，B 区，1，3，7 日後）

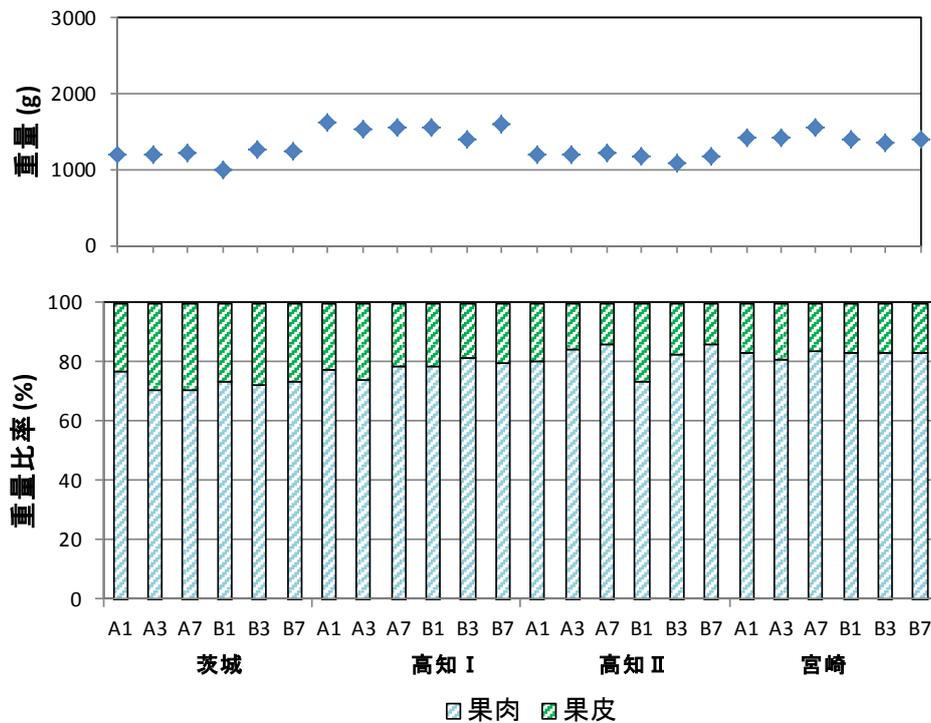


すいか・小玉（処理 A 区，B 区，1，3，7 日後）

図 3. メロン試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）

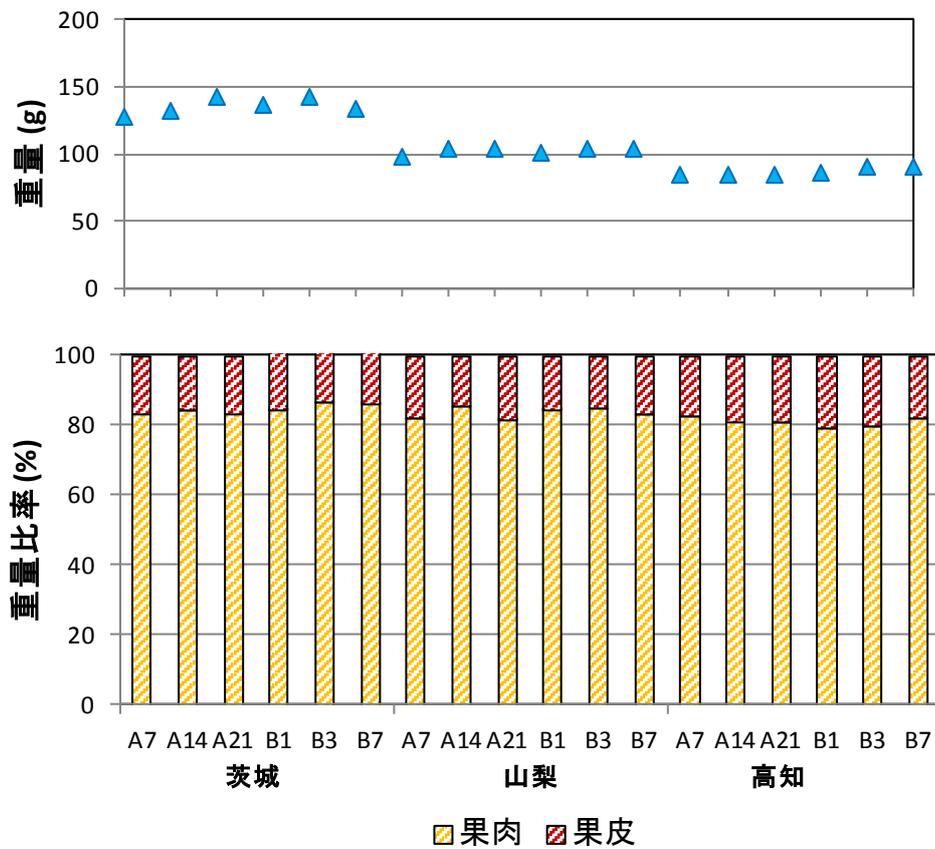


メロン・ネット系（処理 A 区，B 区，1, 3, 7 日後）



メロン・非ネット系（処理 A 区，B 区，1, 3, 7 日後）

図 4. キウイフルーツ試料：個体重量および生成重量比率（果肉，果皮）



(処理 A 区 7, 14, 21 日後, B 区 1, 3, 7 日後)

図 5. すいか試料：存在率

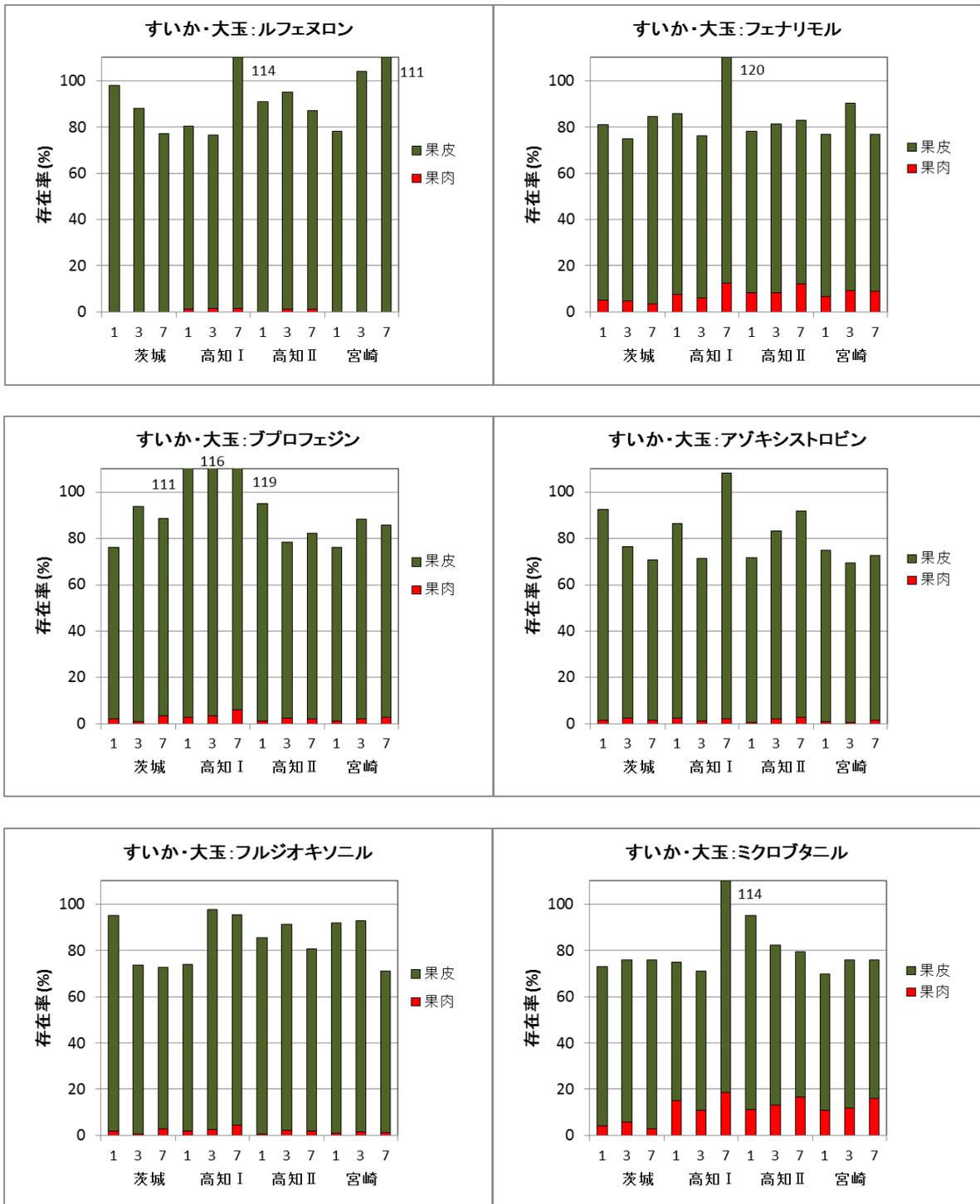


図 5 (続き). すいか試料：存在率

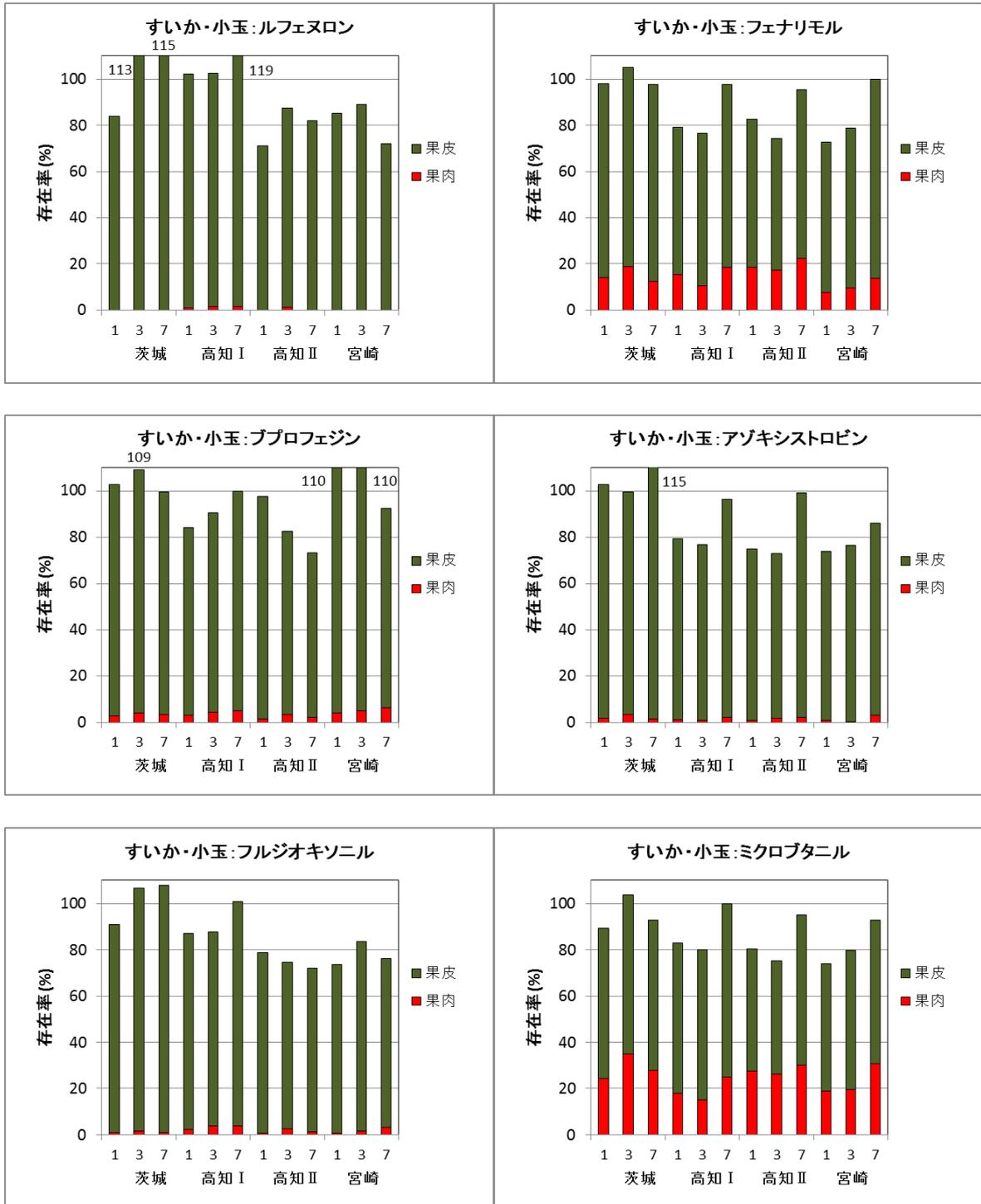


図 5 (続き). すいか試料 : 存在率

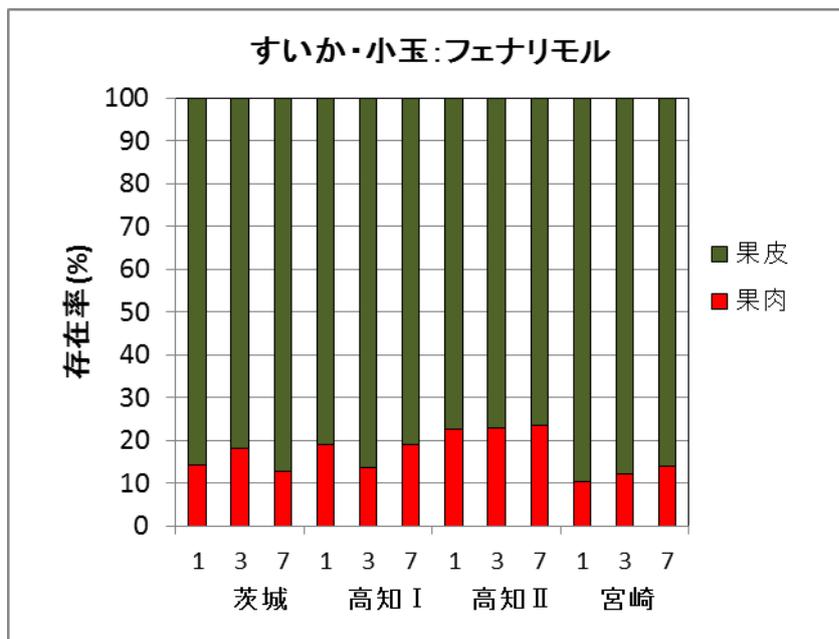
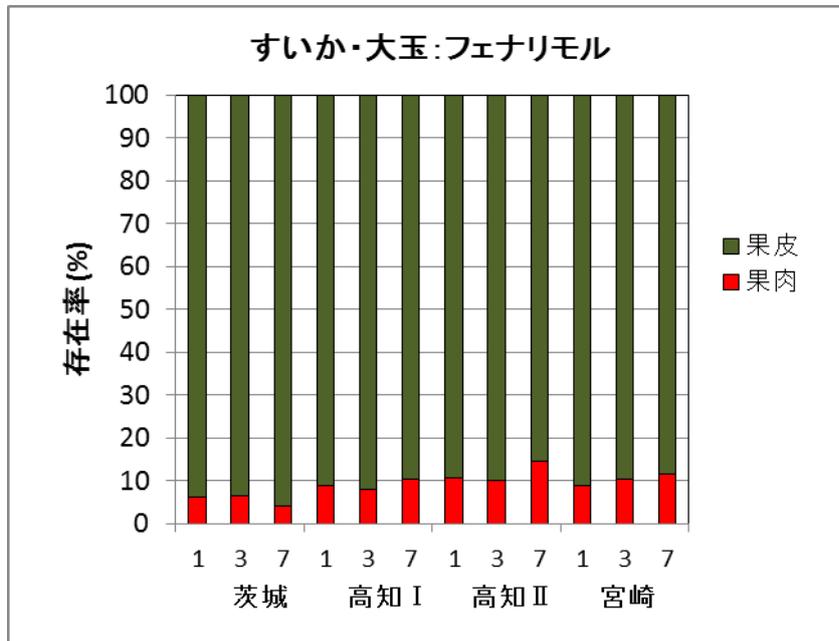


図 5 (続き). すいか試料 : 存在率

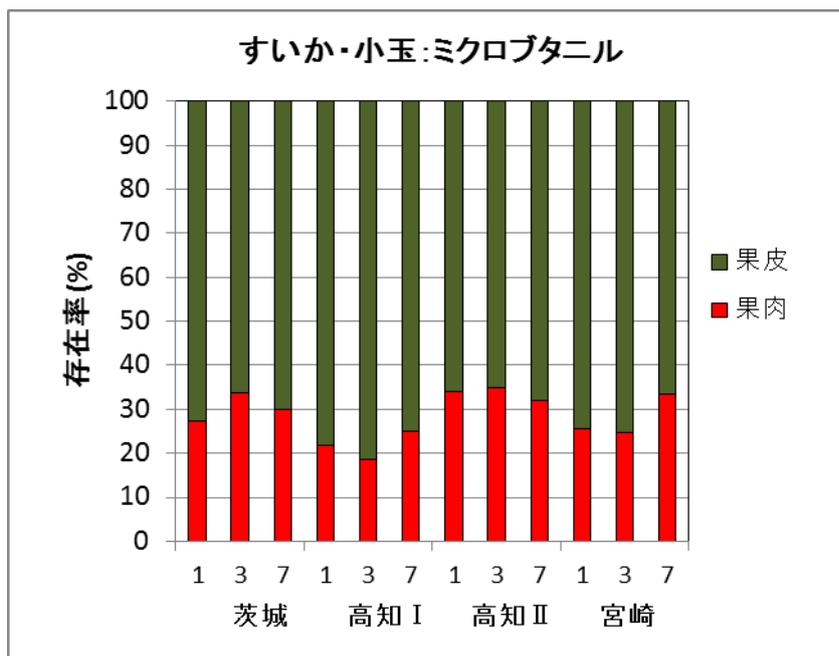
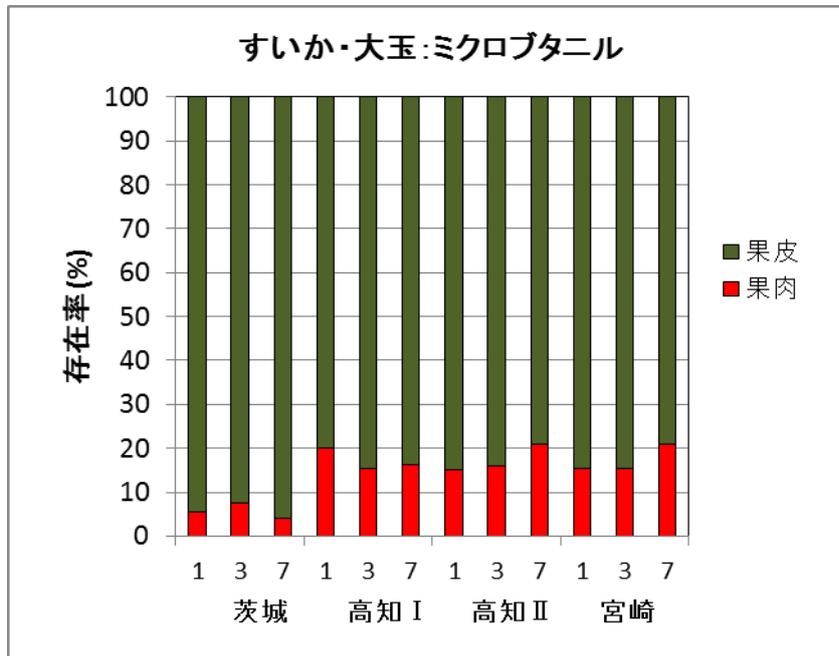


図 6. メロン試料：存在率

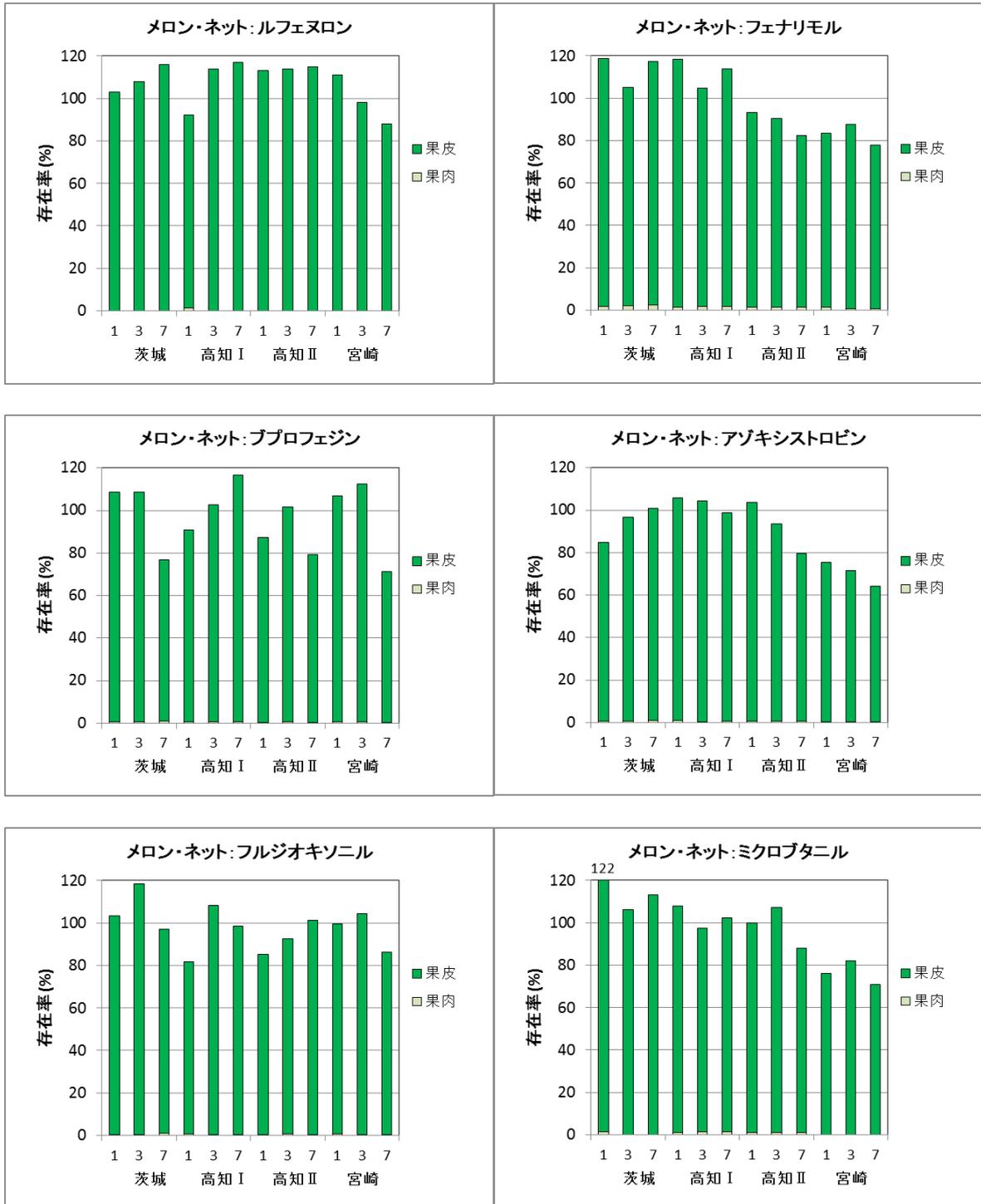


図 6 (続き). メロン試料：存在率

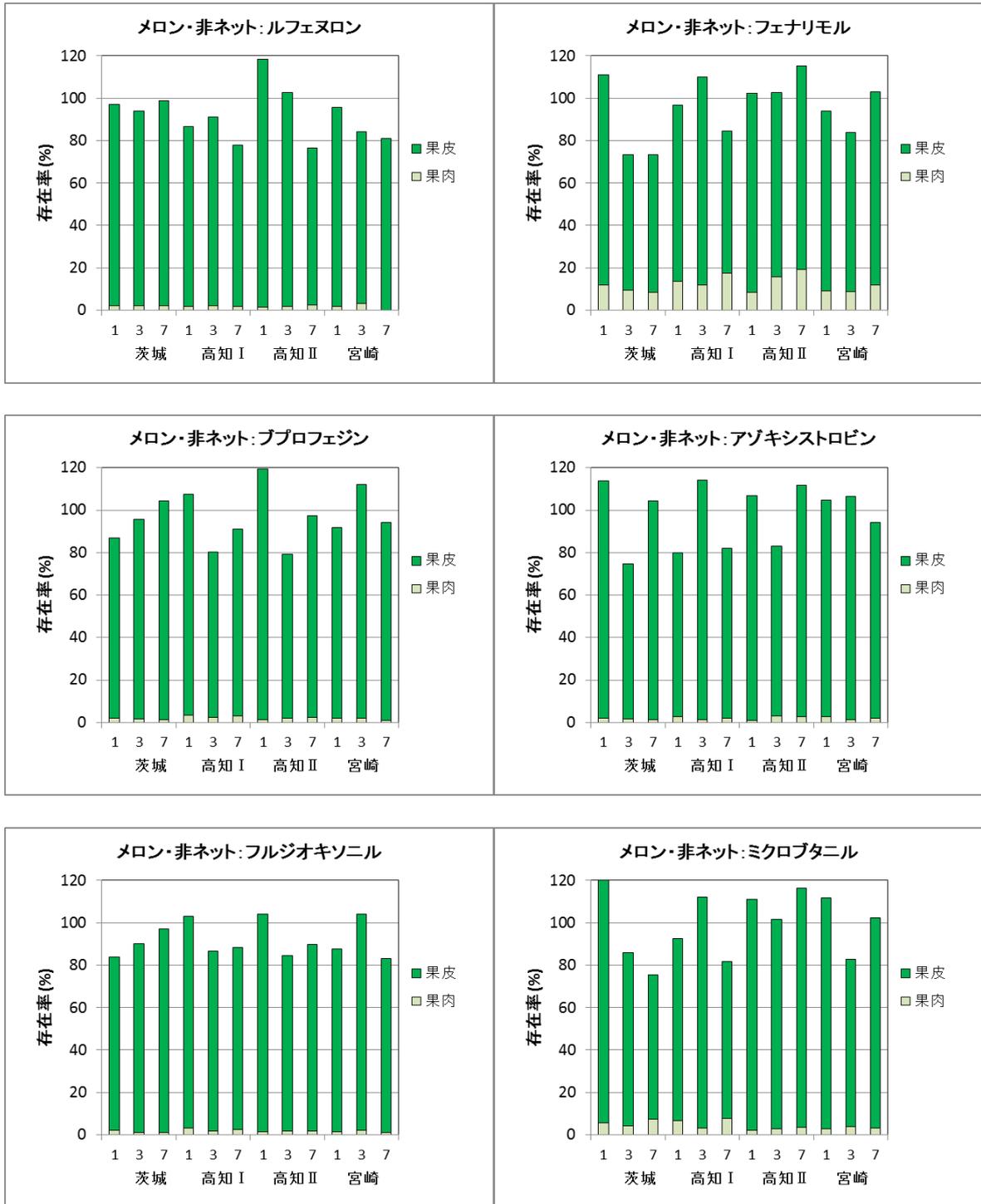


図 6 (続き). メロン試料 : 存在率

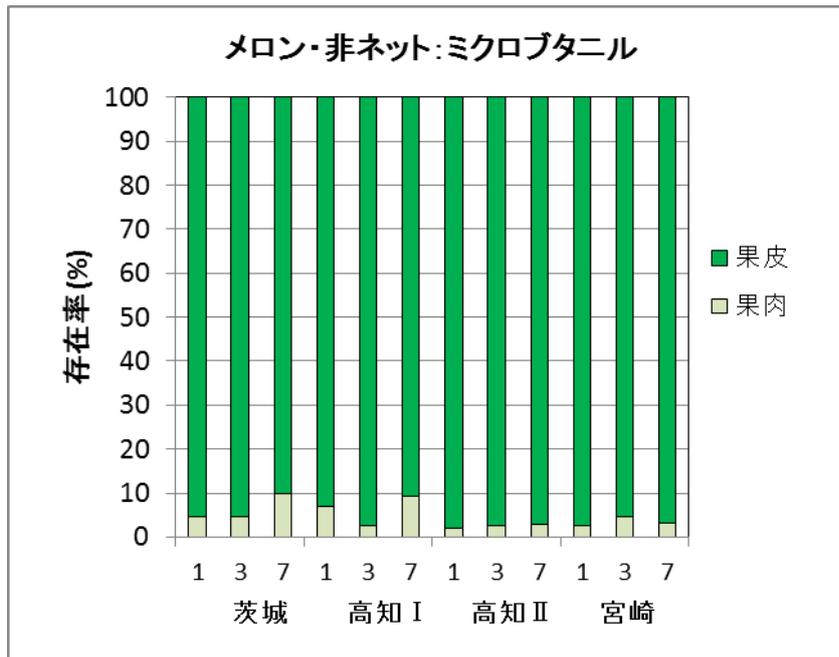
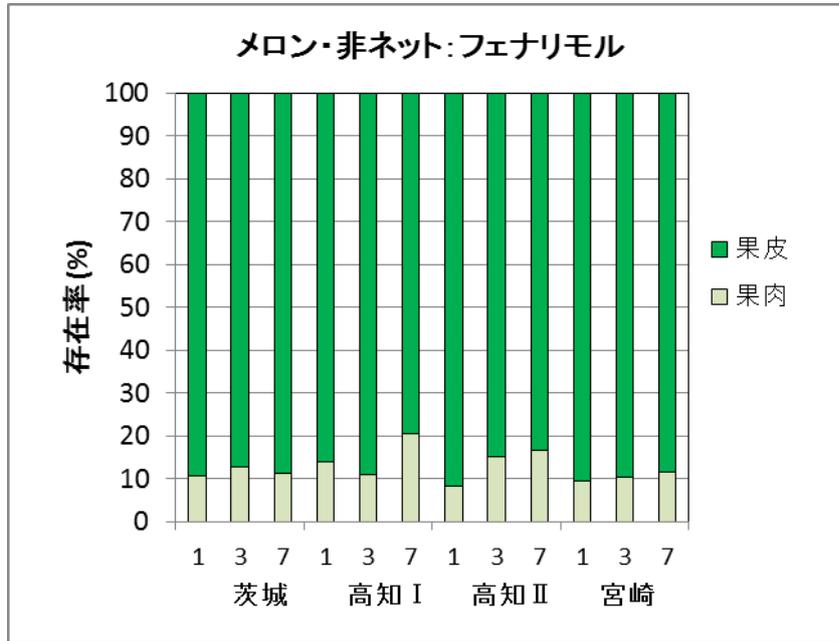


図 7. キウイフルーツ試料：存在率

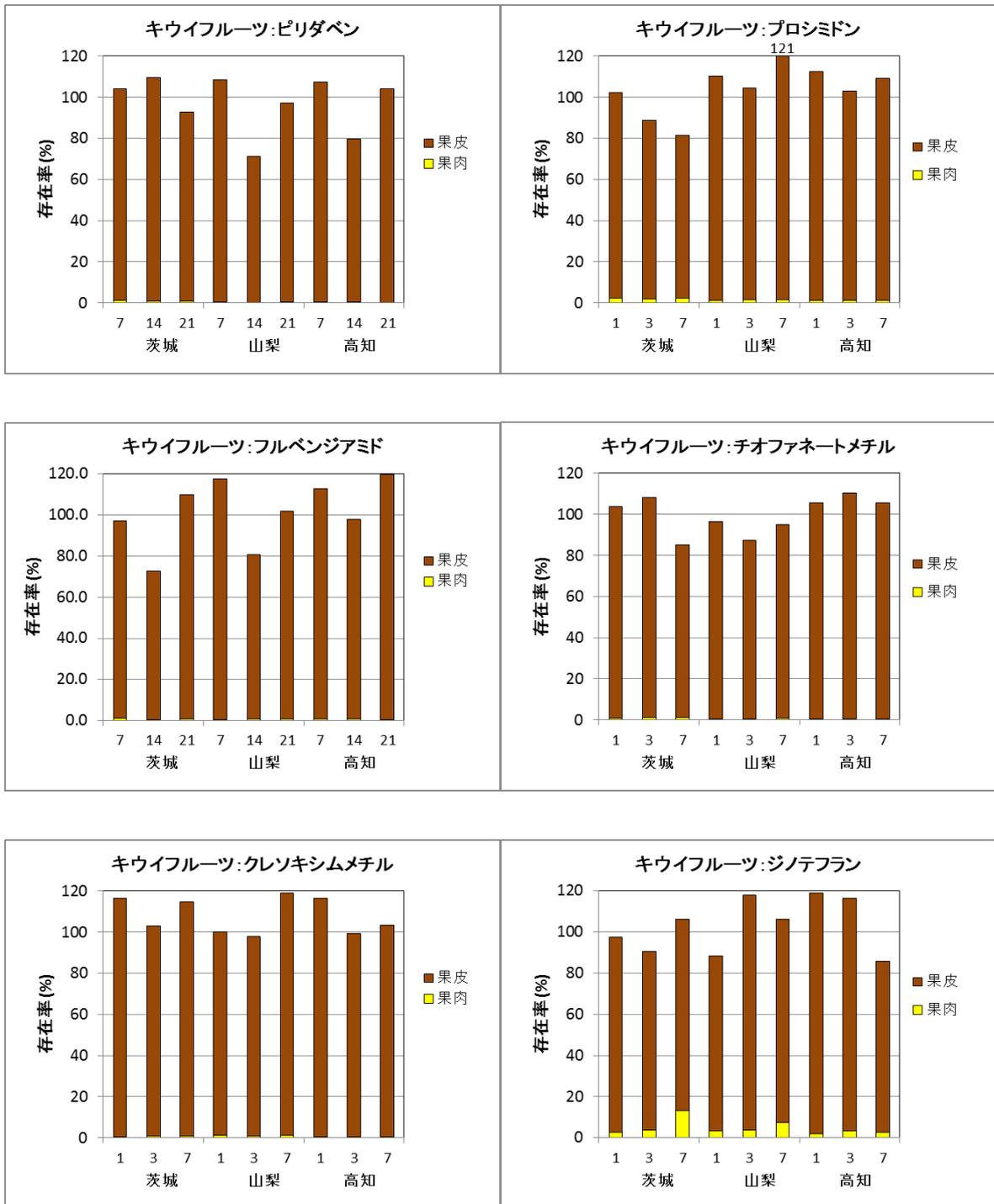


図 7 (続き). キウイフルーツ試料 : 存在率

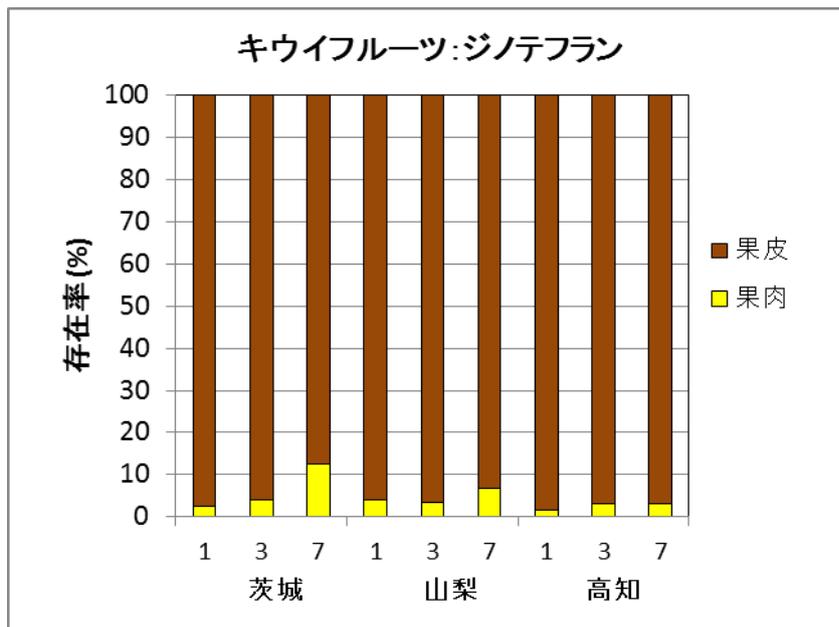
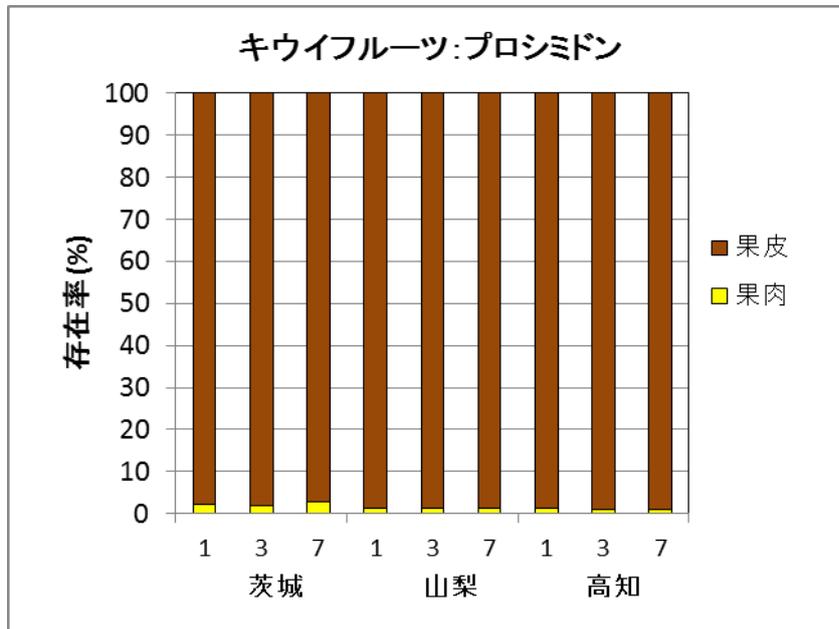


図 8. すいか試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化

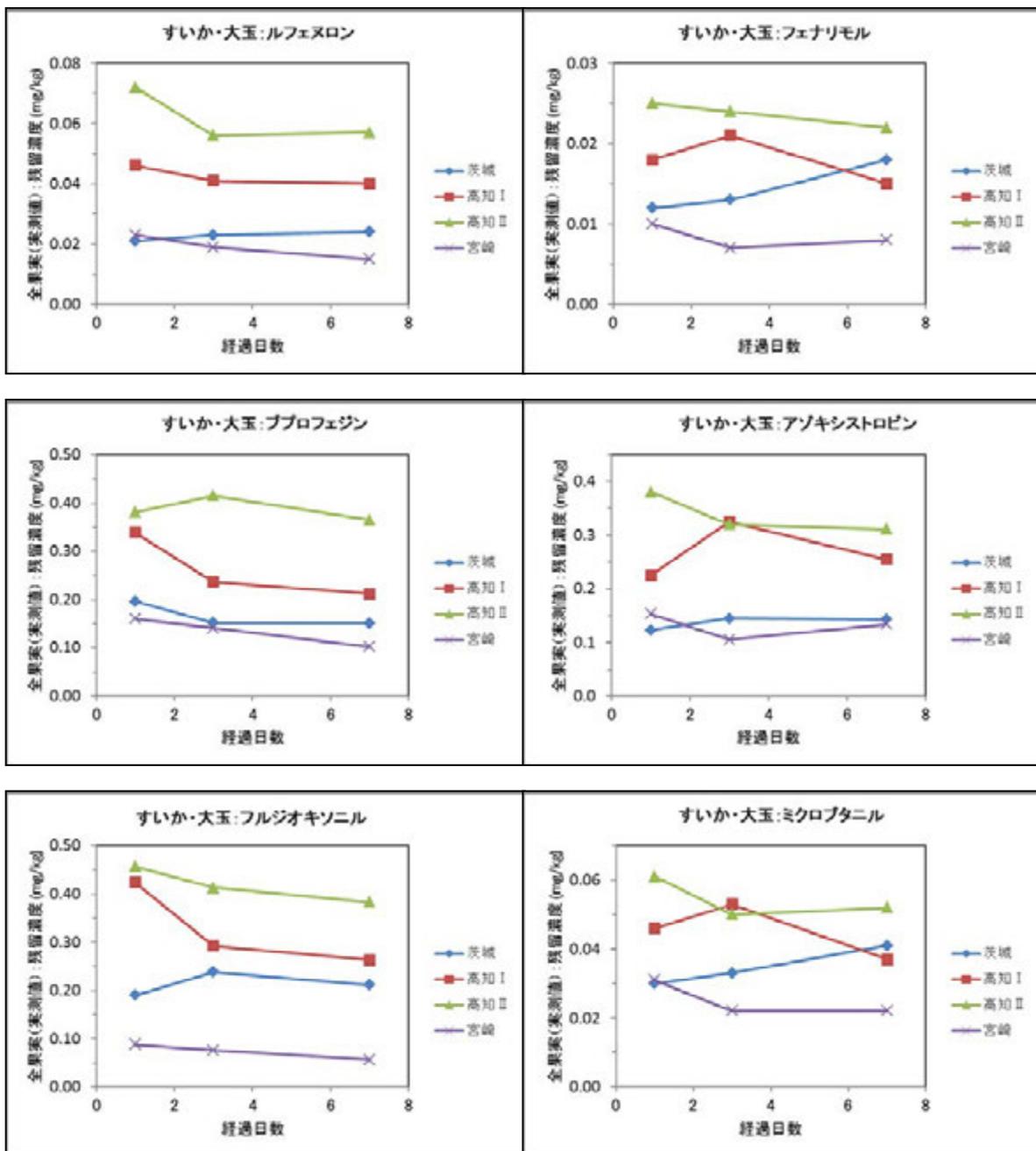


図 8 (続き). すいか・小玉: 全果実試料 (実測値) の経過日数における残留濃度変化

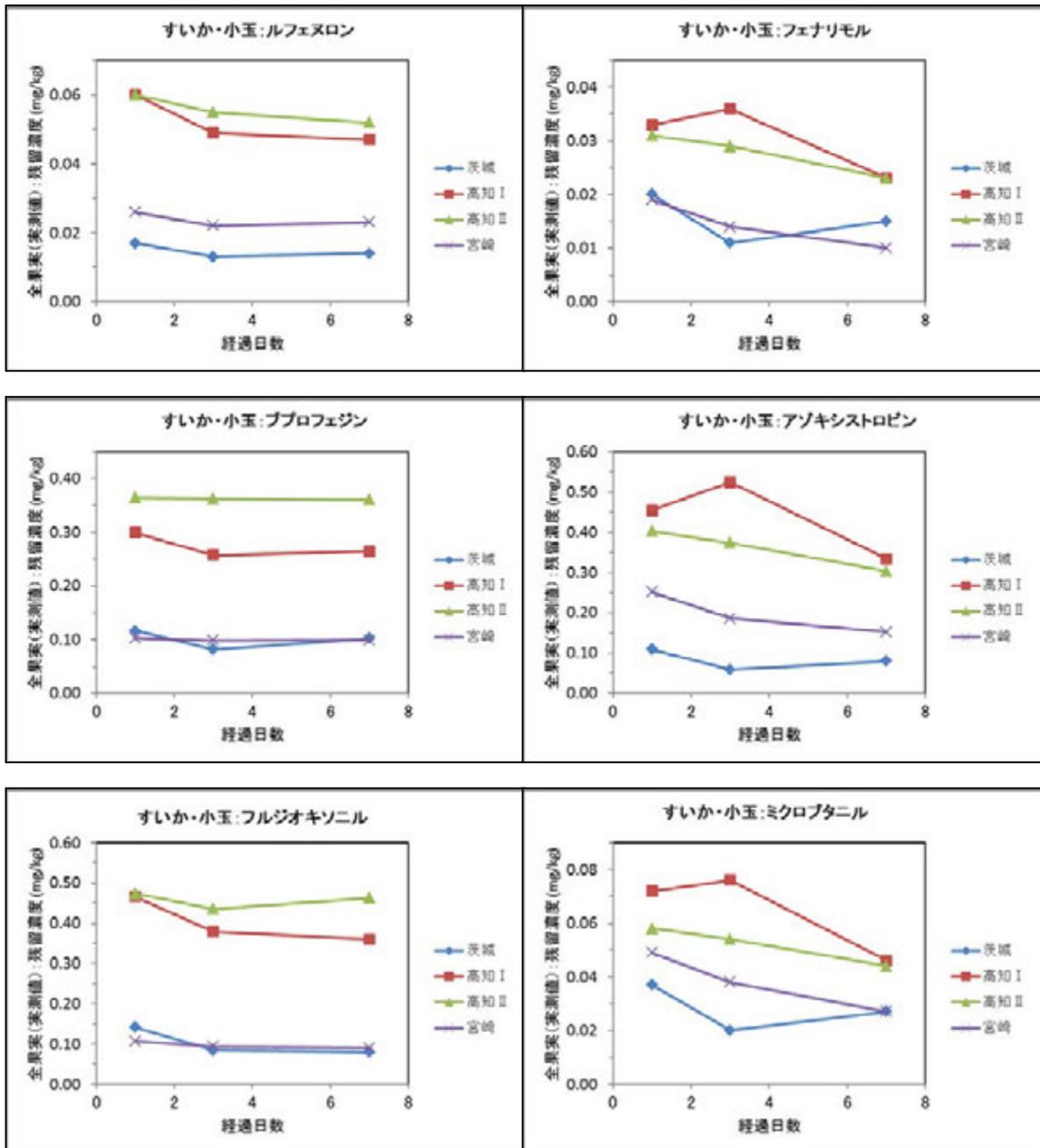


図 9. メロン試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化

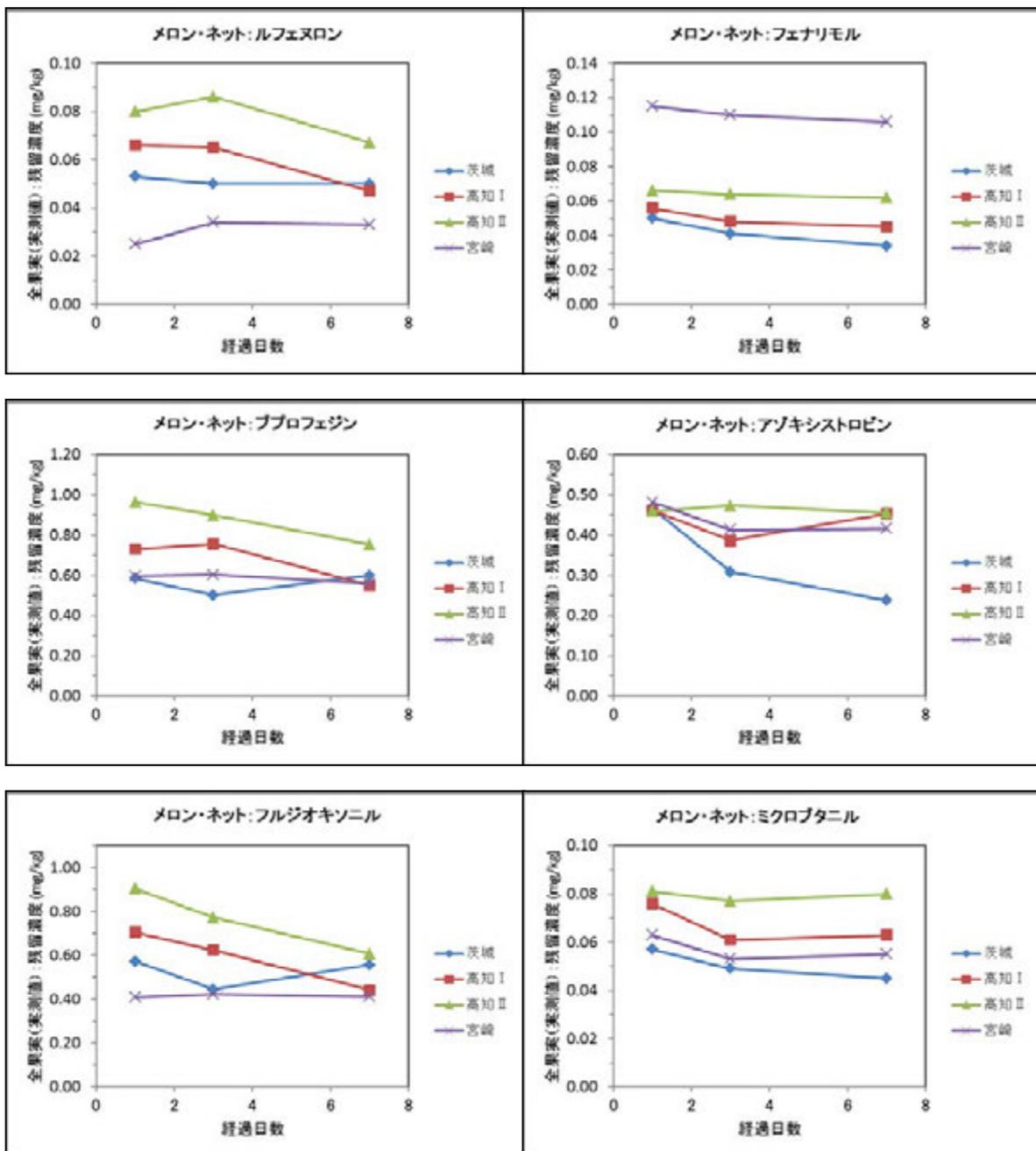


図 9 (続き). メロン試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化

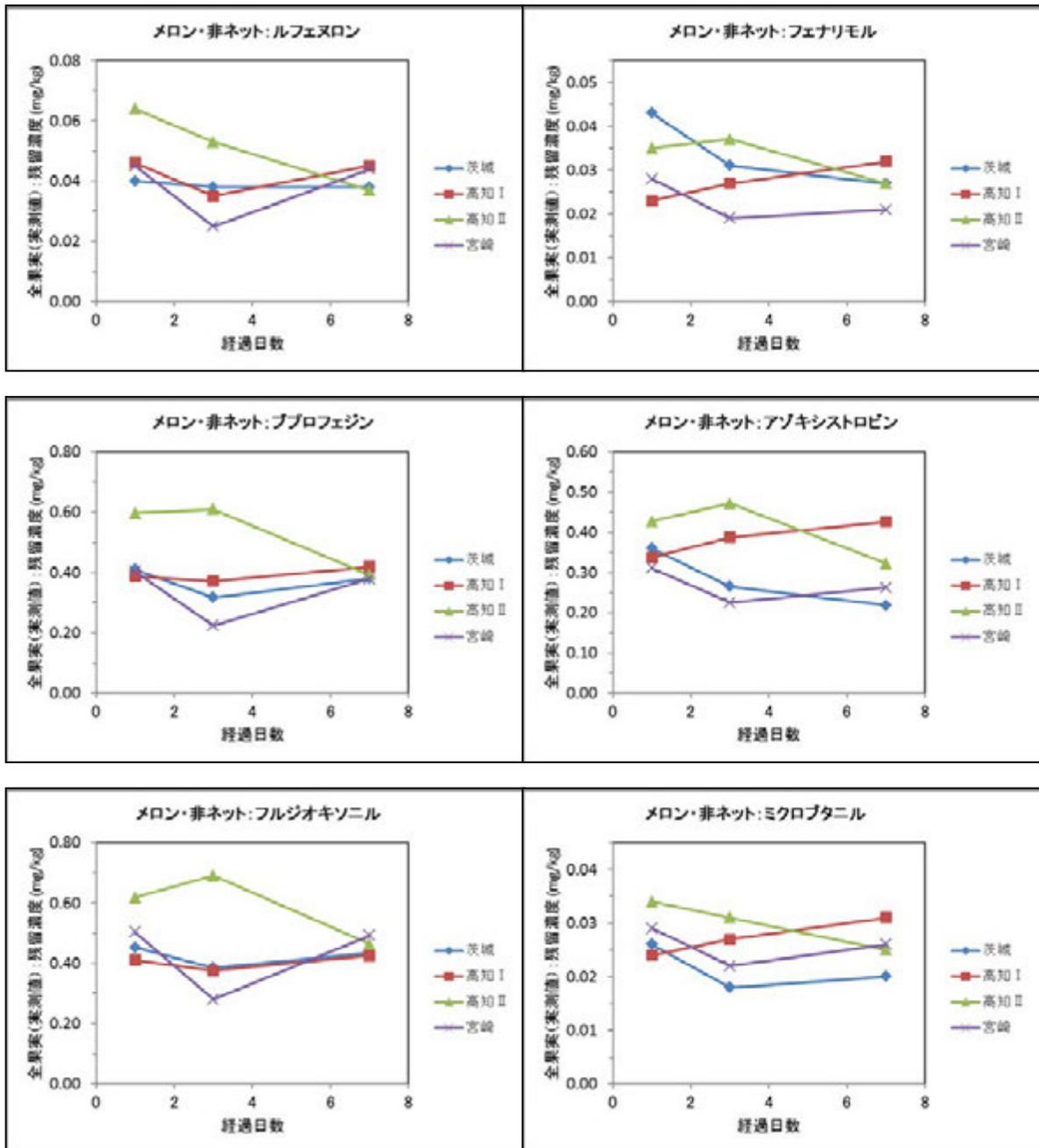
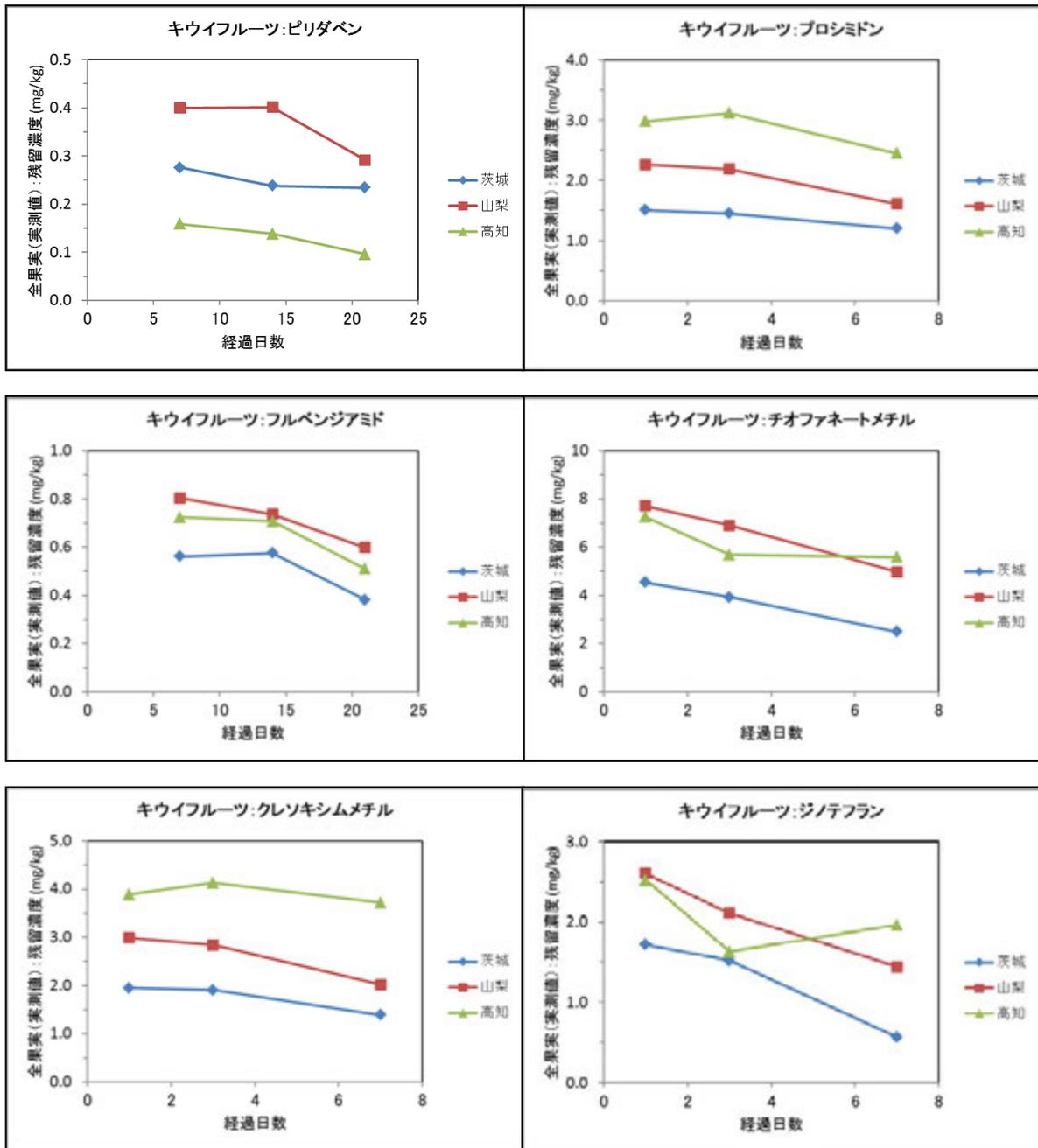


図 10. キウイフルーツ試料：全果実試料（実測値）の経過日数における残留濃度変化



## 農薬登録に係る調理加工試験・圃場試験報告

## 1. 試験目的

食品中残留農薬の暴露量評価において、我が国の食文化に適合した加工調理による残留量の減衰・増加に関する基礎的なデータを整備し、これにより農薬登録申請に当たったの加工調理試験の導入に備えるための科学的知見を得ることを目的として実施する。

## 2. 試験指針

圃場試験に関しては特に規定なし。

## 3. 試験実施場所

No-1 日本植物防疫協会茨城研究所、茨城県 [すいか (大玉、小玉)、メロン (ネット、ノーネット)、キウイフルーツ]

No-2 日本植物防疫協会高知試験場、高知県 [すいか (大玉 2 試験、小玉 2 試験)、メロン (ネット 2 試験、ノーネット 2 試験)、キウイフルーツ]

No-3 日本植物防疫協会宮崎試験場、宮崎県 [すいか (大玉、小玉)、メロン (ネット、ノーネット)]

No-4 日本植物防疫協会山梨試験場、山梨県 (キウイフルーツ)

## 4. 対象農薬

すいか： ルフェヌロン、ブプロフェジン、フルジオキサニル、フェナリモル、アゾキシストロビン、ミクロブタニル

メロン： ルフェヌロン、ブプロフェジン、フルジオキサニル、フェナリモル、アゾキシストロビン、ミクロブタニル

キウイフルーツ： ピリダベン、フルベンジアミド、クレソキシムメチル、プロシミドン、チオファネートメチル、ジノテフラン

## 5. 対象農作物

すいか (施設栽培)、メロン (施設栽培)、キウイフルーツ (露地、無袋栽培)

一般的な品種を用い、地域の慣行栽培 (すいか、メロン、キウイフルーツは無袋栽培) とする。ただし、すいかは大玉と小玉の各 4 試験、メロンはネットメロンとノーネットメロンの各 4 試験とした。分析妨害農薬に注意し、病害虫・雑草防除を適正に行った。

## 6. 試験設計

## (a) すいか：施設・無袋栽培

## 1) 供試農薬・希釈倍数

(A 区)

ルフェヌロン、マッチ乳剤 (5.0%) 2000 倍 2 回 (採取前 8 日、前日)

ブプロフェジン、アプロードエースフロアブル (20.0%) 1000 倍 3 回 (採取前 15 日、8

日、前日)

フルジオキシニル、セイビアーフロアブル 20 (20.0%) 1000 倍 3 回 (採取前 15 日、8 日、前日)

(B 区)

フェナリモル、ルビゲン水和剤 (12.0%) 10000 倍 4 回 (採取前 22 日、15 日、8 日、前日)

アゾキシストロビン、アミスター20 フロアブル (20.0%) 2000 倍 4 回 (採取前 22 日、15 日、8 日、前日)

ミクロブタニル、ラリー水和剤 (10.0%) 4000 倍 5 回 (採取前 29 日、22 日、15 日、8 日、前日)

## 2)試験区

処理区 2 区と無処理区 1 区の計 3 区を設け、各試験区は 4) 試料採取・送付方法で定めた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

## 3)処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、バッテリー式動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り落ちる十分な量を 10a あたり 200~300L の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 15 日、8 日及び前日の 3 回 (A 区)もしくは 29 日、22 日、15 日、8 日及び前日の 5 回 (B 区)行った。展着剤は無添加とする。無処理区への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。

[処理区:試料番号A]

7 日 7 日 1 日 2 日 4 日

○——○——○—×——×——×

処理 1 処理 2 処理 3 採取 1 採取 2 採取 3

15 日前 8 日前 1 日前 1 日後 3 日後 7 日後

採取:最終散布日(処理 3)からの日数

処理 1 :アプロードエース 1000 倍、セイビアー1000 倍希釈混用液

処理 2,3 :マッチ 2000 倍、アプロードエース 1000 倍、セイビアー1000 倍希釈混用液

[処理区:試料番号 B]

7 日 7 日 7 日 7 日 1 日 2 日 4 日

○——○——○——○——○—×——×——×

処理 1 処理 2 処理 3 処理 4 処理 5 採取 1 採取 2 採取 3

29 日前 22 日前 15 日前 8 日前 1 日前 1 日後 3 日後 7 日後

採取:最終散布日(処理 5)からの日数

処理 1 :ラリー4000 倍希釈液

処理 2,3,4,5 :ラリー4000 倍、アミスター2000 倍、ルビゲン 10000 倍希釈混用液

[無処理区: 試料番号 C]

× 慣行収穫期

採取(処理区採取 1 と同日)

#### 4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布 1 日、3 日、7 日後(慣行収穫期)に大きさのできるだけ揃った果実 5kg 以上かつ 6 個を採取した。採取試料は、輸送中の破損を防ぐために適切な緩衝材を使用して梱包し、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

### (b) メロン：施設・無袋栽培

#### 1) 供試農薬・希釈倍数

(A 区)

ルフェヌロン、アファームエクセラ顆粒水和剤 (2.5%) 1000 倍 2 回 (採取前 8 日、前日)  
ブプロフェジン、アプロードエースフロアブル (20.0%) 1000 倍 3 回 (採取前 15 日、8 日、前日)

フルジオキソニル、セイビアーフロアブル 20 (20.0%) 1000 倍 3 回 (採取前 15 日、8 日、前日)

(B 区)

フェナリモル、ルビゲン水和剤 (12.0%) 10000 倍 4 回 (採取前 22 日、15 日、8 日、前日)

アゾキシストロビン、アミスター20 フロアブル (20.0%) 2000 倍 4 回 (採取前 22 日、15 日、8 日、前日)

ミクロブタニル、ラリー水和剤 (10.0%) 6000 倍 3 回 (採取前 15 日、8 日、前日)

#### 2) 試験区

処理区 2 区と無処理区 1 区の計 3 区を設け、各試験区は 4) 試料採取・送付方法で定めた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

#### 3) 処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、バッテリー式動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り落ちる十分な量を 10a あたり 200~300L の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 15 日、8 日及び前日の 3 回 (A 区)もしくは 22 日、15 日、8 日及び前日の 4 回 (B 区)行う。展着剤は無添加とした。無処理区への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。

[処理区: 試料番号 A]

7 日 7 日 1 日 2 日 4 日  
○——○——○—×——×——×

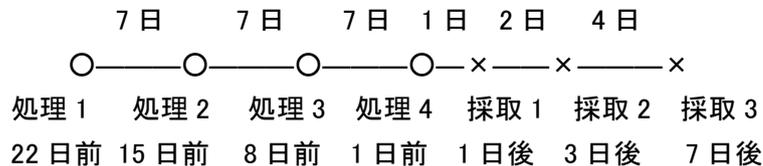
処理 1 処理 2 処理 3 採取 1 採取 2 採取 3  
15 日前 8 日前 1 日前 1 日後 3 日後 7 日後

採取: 最終散布日(処理 3)からの日数

処理1 :アプロードエース 1000 倍、セイビアー1000 倍希釈混用液

処理 2,3 :アフームエクセラ 1000 倍、アプロードエース 1000 倍、セイビアー1000 倍希釈混  
用液

[処理区:試料番号 B]



採取:最終散布日(処理4)からの日数

処理1 :アミスター2000 倍、ルビゲン 10000 倍希釈混用液

処理 2,3,4 :ラリー6000 倍、アミスター2000 倍、ルビゲン 10000 倍希釈混用液

[無処理区:試料番号 C]

× 慣行収穫期

採取(処理区採取1と同じ)

#### 4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布1日、3日、7日後(慣行収穫期)に大きさのできるだけ揃った果実5kg以上かつ6個を採取した。採取試料は、輸送中の破損を防ぐために適切な緩衝材を使用して梱包し、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

#### (c) キウイフルーツ：露地・無袋栽培

##### 1) 供試農薬・希釈倍数

(A区)

ピリダベン、サンマイト水和剤(20.0%) 1500 倍 1回(採取前7日)

フルベンジアミド、フェニックス顆粒水和剤(20.0%) 4000 倍 3回(採取前21日、14日、7日)

(B区)

クレソキシムメチル、ストロビードライフロアブル(50.0%) 2000 倍 3回(採取前14日、7日、前日)

プロシミドン、スミブレンド水和剤(37.5%) 2000 倍 4回(採取前21日、14日、7日、前日)

チオファネートメチル、トップジンM水和剤(70.0%) 1000 倍 5回(採取前28日、21日、14日、7日、前日)

ジノテフラン、スタークル顆粒水溶剤(20.0%) 1000 倍 3回(採取前14日、7日、前日)

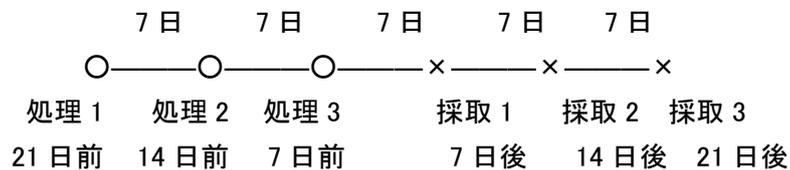
## 2)試験区

処理区 2 区と無処理区 1 区の計 3 区を設け、各試験区は 4) 試料採取・送付方法で定めた採取量を十分に確保できる面積とした。無処理区は農薬飛散に留意し設置した。

## 3)処理方法

所定濃度に希釈した供試農薬を、動力噴霧機を用いて葉から薬液が滴り落ちる十分な量を 10a あたり 300~400L の範囲で試験区内に均一に散布した。散布は採取前 21 日、14 日及び 7 日の 3 回 (A 区)、28 日、21 日、14 日、7 日及び前日の 5 回 (B 区)行った。展着剤は無添加とした。無処理区への農薬飛散の恐れがある場合は散布時に遮蔽措置を行った。なお、処理間隔は降雨等の影響が予測される場合は前後 1 日の変更は可とした。ただし、採取 1 は各農薬の使用前日数を越えた日数とならないように採取した。具体的な変更は分析場所担当と協議した。

### [処理区:試料番号 A]



採取:最終散布日(処理 3)からの日数

処理 1,2 :フェニックス 4000 倍希釈液

処理 3 :フェニックス 4000 倍、サンマイル 1500 倍希釈混用液

### [処理区:試料番号 B]



採取:最終散布日(処理 5)からの日数

処理 1 :トップジンM1000 倍希釈液

処理 2 :トップジンM1000 倍、スミブレンド 2000 倍希釈混用液

処理 3,4,5 :トップジンM1000 倍、スミブレンド 2000 倍、ストロビー2000 倍、スタークル 1000 倍希釈混用液

### [無処理区:試料番号 C]

× 慣行収穫期

採取(処理区採取 1 と同日)

#### 4) 試料採取・送付方法

試料は各区より最終散布 7 日、14 日、21 日後 (A 区)、1 日、3 日、7 日後 (B 区) (慣行収穫期) に大きさのできるだけ揃った果実 30~35 個を採取した。採取試料は、採取当日に分析場所に冷蔵宅配便にて送付した。処理区試料と無処理区試料は別梱包とした。

#### 7. 試料送付先 (分析場所)

一般財団法人残留農薬研究所 化学部残留第 2 研究室長 坂 真智子  
〒303-0043 茨城県常総市内守谷 4321 番地  
Tel: 0297-27-4515 Fax: 0297-27-4517 E-mail: [saka@iet.or.jp](mailto:saka@iet.or.jp)

#### 8. 報告

試料送付後に試料調製方法および試験期間中の気象 (日別平均気温及び降水量 (露地の場合のみ)) を分析場所に報告した (資料 4 参照)。

また、試験区状況がわかるように写真撮影し別紙として報告した。各散布時および各採取時には、果実の大きさを確認することが可能なように写真を撮影した (資料 4 参照)。

## 9. 圃場等写真の一例

### 1) すいか試料・大玉（茨城試験場）



ハウス全景



散布状況



試料採集の状況



A区第2回散布時の果実の大きさ

### 2) すいか試料・小玉（高知試験場）



試験区全景



A区第3回散布時の果実の大きさ

3) メロン試料・ネット（茨城試験場）



ハウス全景

散布状況



試料採集の状況

B区第4回散布時の果実の大きさ

4) メロン試料・ノーネット（茨城試験場）

5) メロン試料・ノーネット（宮崎試験場）



B区第2回散布時の果実の大きさ

B区第3回散布時の果実の大きさ

6) キウイフルーツ試料 (山梨試験場)



試験区全景



散布状況



試料採集の状況



採取時の果実の大きさ (2013/10/10)



濡れた試料風乾の様子



試料梱包の様子

## 農薬登録に係る調理加工試験・加工調理方法詳細

## 1. 使用器具

- ミキサー：MX-X108（パナソニック株式会社）  
Russell Hobbs 3901 JP（ソルト・ヨーロッパ社）  
グラインドミックス GM200（株式会社レッチェ）  
Robot coupe Blixer 5 plus（株式会社エフ・エム・アイ）  
Robot coupe R45（株式会社エフ・エム・アイ）

## 2. 加工調理方法（各生成試料の重量を測定）

## 2.1. すいか試料

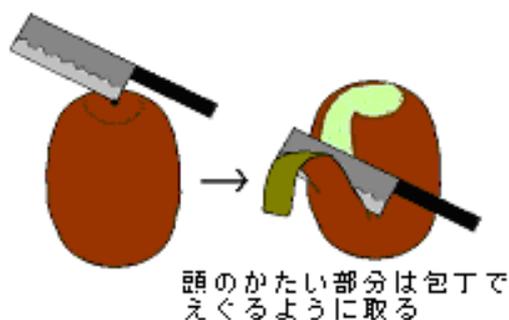
- (1) 全果実：個体の対角  $1/8$ （もしくは  $1/6$ ）を取り分けて、6 個体分を合わせてミキサーで均一化した。
- (2) 個体の対角  $1/8$ （もしくは  $1/6$ ）を取り分けて、果皮、果肉層に分けたのち、6 個体分を合わせてミキサーで均一化した。

## 2.2. メロン試料

- (1) 全果実：個体の対角  $1/8$ （もしくは  $1/6$ ）を取り分けて、6 個体分を合わせてミキサーで均一化した。
- (2) 個体の対角  $1/8$ （もしくは  $1/6$ ）を取り分けて、果皮、果肉層に分けたのち、6 個体分を合わせてミキサーで均一化した。

## 2.3. キウイフルーツ試料

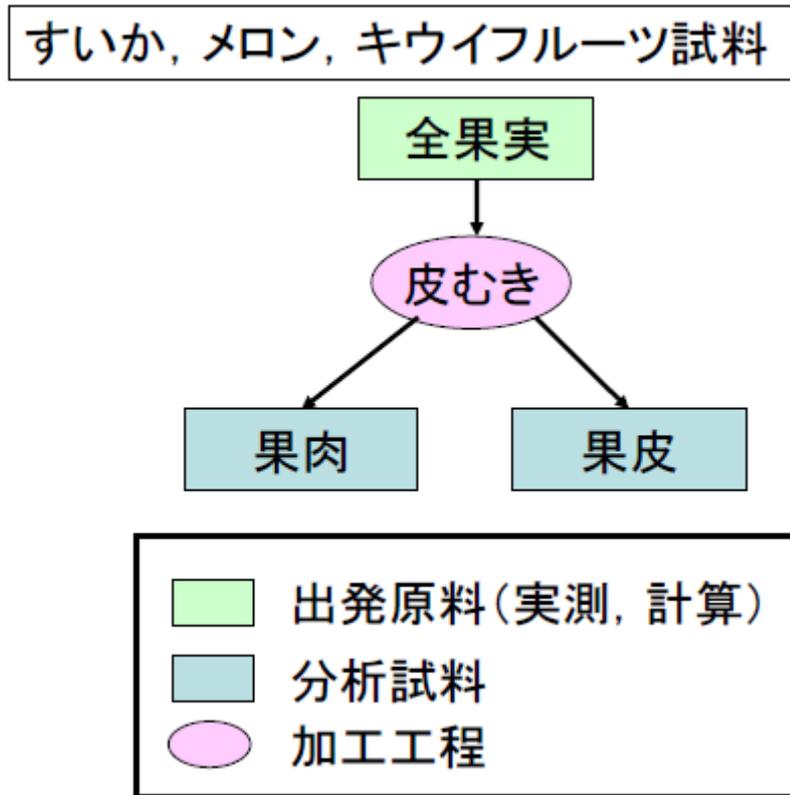
- (1) いくつかの個体をランダムに選んで、全果実分析用とした。全果実分析用とは別に果肉と果皮分別用試料をランダムにとりわけて、皮の剥き方は下図のとおりとした。



## 3. 加工調理工程図

次頁に各試料の加工調理工程図を示す（図）。

図



## 農薬登録に係る調理加工試験・残留分析詳細

## 1. 分析対象物質

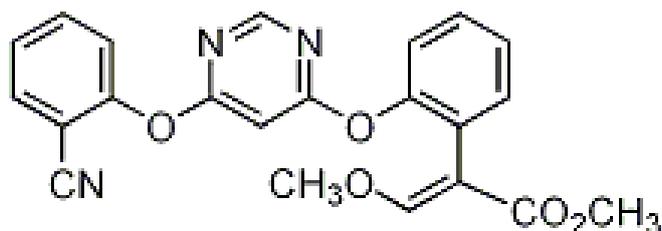
## 1.1. アゾキシストロビン

化学名 (IUPAC) : Methyl (*E*)-2-{2-[6-(2-cyanophenoxy)pyrimidin-4-yloxy]phenyl}-3-methoxyacrylate

分子式 :  $C_{22}H_{17}N_3O_5$

分子量 : 403.4

構造式 :



性状 : 白色結晶

融点 :  $116^{\circ}C$

蒸気圧 :  $1.1 \times 10^{-7}$  mPa ( $20^{\circ}C$ )

水溶解度 : 6 mg/l ( $20^{\circ}C$ )

分配係数 :  $\log Pow = 2.5$  ( $20^{\circ}C$ )

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

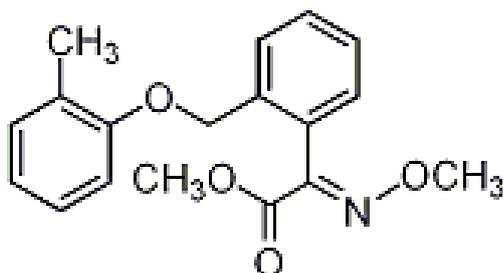
## 1.2. クレソキシムメチル

化学名 (IUPAC) : Methyl (*E*)-methoxyimino[2-(*o*-tolylloxymethyl)phenyl]acetate

分子式 :  $C_{18}H_{19}NO_4$

分子量 : 313.4

構造式 :



性状 : 白色結晶

融点 :  $101.6-102.5^{\circ}C$

蒸気圧 :  $2.3 \times 10^{-3}$  mPa ( $20^{\circ}C$ )

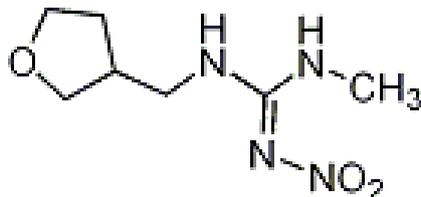
水溶解度 : 2 mg/l ( $20^{\circ}C$ )

分配係数 :  $\log Pow = 3.4$  (pH 7,  $25^{\circ}C$ )

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

### 1.3. ジノテフラン

化学名 (IUPAC) : (RS)-1-Methyl-2-nitro-3-(tetrahydro-3-furylmethyl)guanidine  
分子式 : C<sub>7</sub>H<sub>14</sub>N<sub>4</sub>O<sub>3</sub>  
分子量 : 202.2  
構造式 :



性状 : 白色結晶  
融点 : 107.5°C  
蒸気圧 : <math>1.7 \times 10^{-3}</math> mPa (30°C)  
水溶解度 : 39.8 g/l (20°C)  
分配係数 : log Pow = -0.549 (25°C)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

### 1.4. チオファネートメチル

化学名 (IUPAC) : Dimethyl 4,4'-(*o*-phenylene)bis(3-thioallophanate)  
分子式 : C<sub>12</sub>H<sub>14</sub>N<sub>4</sub>O<sub>4</sub>S<sub>2</sub>  
分子量 : 342.4  
構造式 :



性状 : 無色結晶  
融点 : 172°C  
蒸気圧 : 0.0095 mPa (25°C)  
水溶解度 : 0.0224 (pH 4), 0.0221 (pH 5), 0.0207 (pH 6), 0.0185 (pH 7), 0.0168 (pH 7.5) (all in g/l, 20°C)  
分配係数 : log Pow = 1.50

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

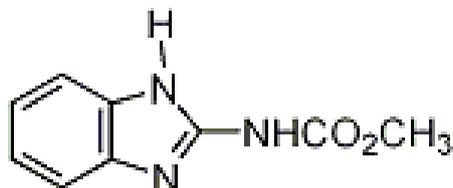
### 1.5. カルベンダジム (チオファネートメチル変化生成物)

化学名 (IUPAC) : Methyl benzimidazol-2-ylcarbamate

分子式 :  $C_9H_9N_3O_2$

分子量 : 191.2

構造式 :



性状 : 針状結晶

融点 : 302–307°C (decomp.)

蒸気圧 : 0.09 mPa (20°C); 0.15 mPa (25°C); 1.3 mPa (50°C); separate study gives <0.0001 mPa (20°C)

水溶解度 : 29 mg/l (pH 4), 8 mg/l (pH 7), 7 mg/l (pH 8) (24°C)

分配係数 :  $\log Pow = 1.38$  (pH 5), 1.51 (pH 7), 1.49 (pH 9)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

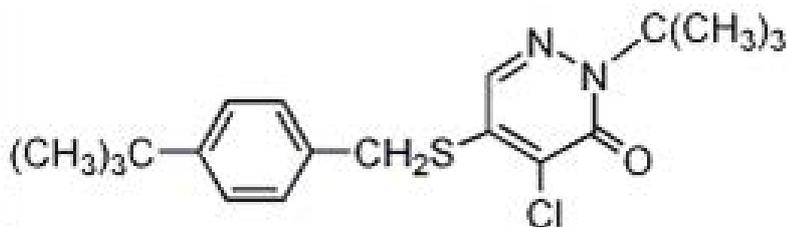
### 1.6. ピリダベン

化学名 (IUPAC) : 2-*tert*-Butyl-5-(4-*tert*-butylbenzylthio)-4-chloropyridazin-3(2*H*)-one

分子式 :  $C_{19}H_{25}ClN_2OS$

分子量 : 364.9

構造式 :



性状 : 無色結晶

融点 : 111–112°C

蒸気圧 : <0.01 mPa (25°C)

水溶解度 : 0.012 mg/l (24°C)

分配係数 :  $\log Pow = 6.37$  (23±1°C, distilled water)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

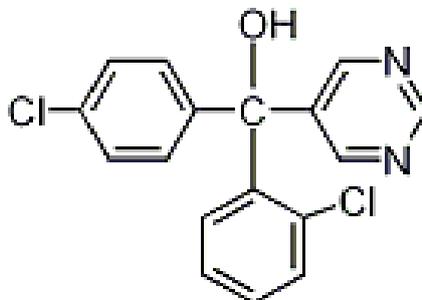
### 1.7. フェナリモル

化学名 (IUPAC) : (±)-2,4'-Dichloro-α-(pyrimidin-5-yl)benzhydryl alcohol

分子式 :  $C_{17}H_{12}Cl_2N_2O$

分子量 : 331.2

構造式 :



性 状 : 白色結晶

融 点 : 117–119°C

蒸気圧 : 0.065 mPa (25°C)

水溶解度 : 13.7 mg/l (pH 7, 25°C)

分配係数 :  $\log Pow = 3.69$  (pH 7, 25°C)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

### 1.8. ブプロフェジン

化学名 (IUPAC) : (*Z*)-2-*tert*-Butylimino-3-isopropyl-5-phenyl-1,3,5-thiadiazinan-4-one

分子式 :  $C_{16}H_{23}N_3OS$

分子量 : 305.4

構造式 :



性 状 : 白色結晶

融 点 : 104.6–105.6°C

蒸気圧 :  $4.2 \times 10^{-2}$  mPa (20°C)

水溶解度 : 0.387 mg/l (20°C); 0.46 mg/l (pH 7, 25°C)

分配係数 :  $\log Pow = 4.93$  (pH 7)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

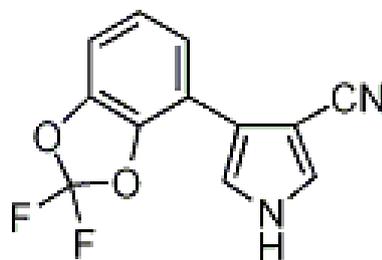
### 1.9. フルジオキサニル

化学名 (IUPAC) : 4-(2,2-Difluoro-1,3-benzodioxol-4-yl)pyrrole-3-carbonitrile

分子式 :  $C_{12}H_6F_2N_2O_2$

分子量 : 248.2

構造式 :



性状 : 黄色結晶

融点 :  $199.8^{\circ}C$

蒸気圧 :  $3.9 \times 10^{-4}$  mPa ( $25^{\circ}C$ )

水溶解度 : 1.8 mg/l ( $25^{\circ}C$ )

分配係数 :  $\log Pow = 4.12$  ( $25^{\circ}C$ )

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

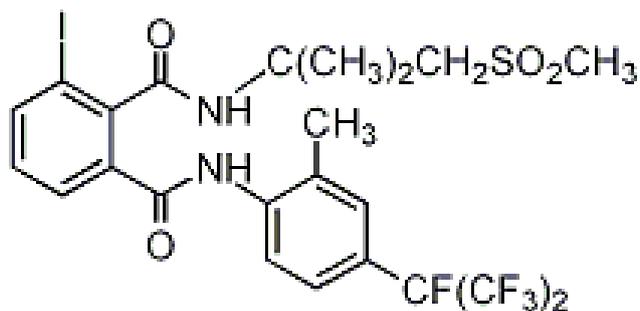
### 1.10. フルベンジアミド

化学名 (IUPAC) : 3-Iodo-*N*-(2-mesyl-1,1-dimethylethyl)-*N*{4-[1,2,2,2-tetrafluoro-1-(trifluoromethyl)ethyl]-*o*-tolyl}phthalamide

分子式 :  $C_{23}H_{22}F_7IN_2O_4S$

分子量 : 682.4

構造式 :



性状 : 白色結晶粉末

融点 :  $217.5-220.7^{\circ}C$

蒸気圧 :  $<1 \times 10^{-1}$  mPa ( $25^{\circ}C$ )

水溶解度 : 29.9  $\mu g/l$  ( $20^{\circ}C$ )

分配係数 :  $\log Pow = 4.2$  ( $25^{\circ}C$ )

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

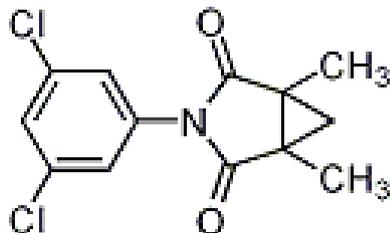
### 1.11. プロシミドン

化学名 (IUPAC) : *N*-(3,5-Dichlorophenyl)-1,2-dimethylcyclopropane-1,2-dicarboximide

分子式 :  $C_{13}H_{11}Cl_2NO_2$

分子量 : 284.1

構造式 :



性状 : 無色結晶

融点 : 166–166.5°C

蒸気圧 : 18 mPa (25°C); 10.5 mPa (20°C)

水溶解度 : 4.5 mg/l (25°C).

分配係数 :  $\log Pow = 3.14$  (26°C)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

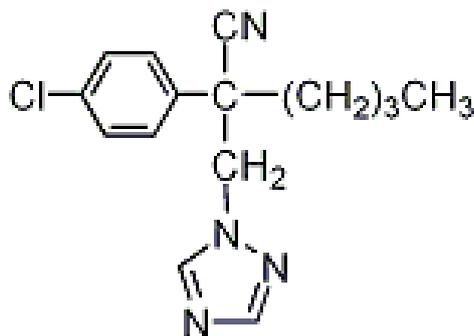
### 1.12. ミクロブタニル

化学名 (IUPAC) : 2-*p*-Chlorophenyl-2-(1*H*-1,2,4-triazol-1-ylmethyl)hexanenitrile;

分子式 :  $C_{15}H_{17}ClN_4$

分子量 : 288.8

構造式 :



性状 : 無臭白色結晶 (pure); 淡黄色固体 (tech.)

融点 : 70.9 °C (tech.)

蒸気圧 :  $1.98 \times 10^{-1}$  mPa (20°C)

水溶解度 : 124 (pH 3), 132 (pH 7), 115 (pH 9–11) (all in mg/l, 20°C).

分配係数 :  $\log Pow = 2.94$  (pH 7–8, 25°C)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

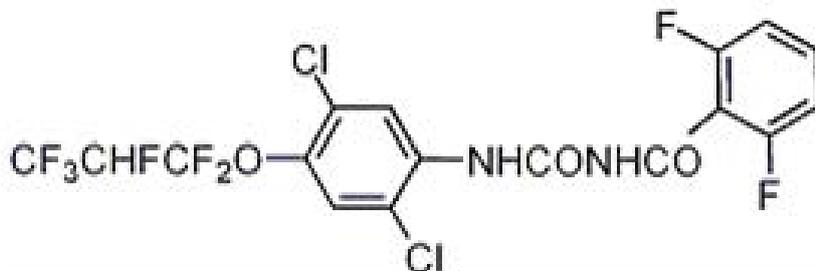
### 1.13. ルフェヌロン

化学名 (IUPAC) : (*RS*)-1-[2,5-dichloro-4-(1,1,2,3,3,3-Hexafluoropropoxy)phenyl]-3-(2,6-difluorobenzoyl)urea

分子式 :  $C_{17}H_8Cl_2F_8N_2O_3$

分子量 : 511.2

構造式 :



性状 : 無色結晶

融点 : 168.7–169.4°C (OECD 102)

蒸気圧 :  $<4 \times 10^{-3}$  mPa (25°C) (OECD 104)

水溶解度 : 0.048 mg/l (pH 7.7, 25°C)

分配係数 :  $\log Pow = 5.12$  (25°C) (OECD 117)

出典 : The Pesticide Manual, 15th Edition

## 2. 標準品および試薬

- アゾキシストロビン標準品 : 純度 100.0% (和光純薬工業製)
- カルベンダジム標準品 : 純度 99.0% (Dr. Ehrenstorfer 製)
- クレソキシムメチル標準品 : 純度 99.9% (和光純薬工業製)
- ジノテフラン標準品 : 純度 99.9% (和光純薬工業製)
- チオファネートメチル標準品 : 純度 99.9% (和光純薬工業製)
- ピリダベン標準品 : 純度 100.0% (和光純薬工業製)
- フェナリモル標準品 : 純度 100.2% (和光純薬工業製)
- ブプロフェジン標準品 : 純度 100.0% (和光純薬工業製)
- フルジオキシニル標準品 : 純度 99.6% (和光純薬工業製)
- フルベンジアミド標準品 : 純度 99.7% (和光純薬工業製)
- プロシミドン標準品 : 純度 99.9% (和光純薬工業製)
- ミクロブタニル標準品 : 純度 99.8% (和光純薬工業製)
- ルフェヌロン標準品 : 純度 99.9% (和光純薬工業製)
- アセトン, 酢酸エチル, ヘキサン : 残留農薬試験用 (和光純薬工業製)
- アセトニトリル, メタノール : 残留農薬試験用および LC-MS 用 (和光純薬工業製)
- 水 : PURELAB Flex System (Veolia Water Solutions & Technologies, SaintMaurice, France) で精製した水
- 水酸化ナトリウム : 特級 (関東化学製)
- L-アスコルビン酸, 塩化ナトリウム, 酢酸アンモニウム, 酢酸, ジエチレングリコール, リン酸, リン酸二水素カリウム, リン酸水素二カリウム, リン酸水素二ナトリウム (無水) : 特級 (和光純薬工業製)
- pH 8 リン酸緩衝液 : リン酸水素二カリウム 4.93 g およびリン酸二水素カリウム 0.47 g を水に溶かして 1L としたもの (0.03 mol/L)
- pH 6.8 リン酸緩衝液 : リン酸二水素カリウム 1.55 g およびリン酸水素二ナトリウム 0.75 g を 500 mL の水に溶かし, pH 8 リン酸緩衝液を用いて pH メーターで pH 6.8 としたもの (0.03 mol/L)
- 多孔性ケイソウ土カラム : Chem Elut CE1020 (Agilent Technologies 製)
- C<sub>18</sub> ミニカラム : Bond Elut C<sub>18</sub>, 1 g/6 mL (Agilent Technologies 製)
- フロリジルミニカラム : Sep-Pak フロリジルカートリッジ, プラス (Waters 製)
- 液相分離ろ紙 : 1PS (Whatman 製)

### 3. 機器

#### 3.1. 測定装置

##### 3.1.1. アゾキシストロビン, ピリダベン, フェナリモル, フルジオキサニル, フルベン ジアミド, ミクロブタニル, ルフェヌロン

液体クロマトグラフ・質量分析計 (LC-MS) : 1100 Series LC-MSD

(Agilent Technologies 製)

ポンプ ; G1312A

カラムオーブン ; G1316A

オートサンプラー ; G1329A

質量分析計 ; G1946D, G1956B

ワークステーション : ChemStation (Agilent Technologies 製)

##### 3.1.2. アゾキシストロビン, クレソキシムメチル, ジノテフラン, チオファネートメチル(個 別同時分析法), カルベンダジム(トータル法, 個別同時分析法), ププロフェジン

液体クロマトグラフ・質量分析計 (LC-MS/MS) :

2695 (高速液体クロマトグラフ, Waters 製) /

QuattroMicroAPI MS (タンデム四重極質量分析計, Waters 製)

ワークステーション : MassLynx 4.0 (Waters 製)

##### 3.1.3. プロシミドン

ガスクロマトグラフ, ECD : 7890A (Agilent 製)

ワークステーション : ChemStation (Agilent 製)

#### 3.2. その他の機器

pH メーター : F-22 (堀場製作所製)

### 4. 測定条件

#### 4.1 質量分析計の操作条件

##### 4.1.1. LC-MS

乾燥ガス温度 : 350°C

乾燥ガス流量 : 12 L/min

ネブライザー圧力 : 50 psi

イオン導入電圧 : 3000 V

イオン検出法 : SIM 法

#### 4.1.2. LC-MS/MS

コーンガス流量	: 25 L/h (N <sub>2</sub> )
脱溶媒ガス流量	: 500 L/h (N <sub>2</sub> )
脱溶媒ガス温度	: 350°C
ソースブロック温度	: 130°C
キャピラリー電圧	: 3.2 kV
イオン検出法	: MRM 法

#### 4.2. 個別の設定条件

##### 4.2.1. アゾキシストロピン (LC-MS/MS メロン, LC-MS すいか)

###### 4.2.1.1. LC-MS/MS

###### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製)
	内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
溶離液	: A ; メタノール B ; 水 C ; 2%酢酸水溶液
	A:B:C = 70:25:5 (v/v/v)
流量	: 0.2 mL/min
カラム温度	: 40°C

###### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード
コーン電圧	: 20 V
コリジョン電圧	: 10 V (コリジョンガス ; Ar)
モニタリングイオン	: プレカーサイオン ; m/z 404.00
	プロダクトイオン ; m/z 372.00

###### 4.2.1.2. LC-MS

###### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム	: Atlantis dC18 (Waters 製)
	内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3 μm
溶離液	: A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール
	B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム
	A:B = 65:35 (v/v)
流量	: 0.2 mL/min
カラム温度	: 40°C

###### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法	: エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード
フラグメンター電圧	: 150 V

モニタリングイオン : m/z 404.20

#### 4.2.2. クレソキシムメチル (LC-MS/MS キウイフルーツ)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; メタノール B ; 5mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 75:25 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
コーン電圧 : 20V  
コリジョン電圧 : 20 V (コリジョンガス ; Ar)  
モニタリングイオン : プレカーサイオン ; m/z 314.00  
プロダクトイオン ; m/z 116.00

#### 4.2.3. ジノテフラン (LC-MS/MS キウイフルーツ)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 20:80 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
コーン電圧 : 20V  
コリジョン電圧 : 15 V (コリジョンガス ; Ar)  
モニタリングイオン : プレカーサイオン ; m/z 203.10  
プロダクトイオン ; m/z 129.00

#### 4.2.4. カルベンダジム (チオファネートメチルの変化生成物) (LC-MS/MS キウイフルーツ, トータル法)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)

内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; アセトニトリル  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 45:55 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

#### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
コーン電圧 : 20 V  
コリジョン電圧 : 20 V (コリジョンガス ; Ar)  
モニタリングイオン : プレカーサイオン ; m/z 192.00  
プロダクトイオン ; m/z 159.90

#### 4.2.5. ピリダベン (LC-MS, キウイフルーツ)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 85:15 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
フラグメンター電圧 : 100 V  
モニタリングイオン : m/z 365.2

#### 4.2.6. フェナリモル (LC-MS すいか, メロン)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 65:35 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

## (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
フラグメンター電圧 : 100 V  
モニタリングイオン : m/z 331.00

### 4.2.7. ププロフェジン (LC-MS/MS すいか, メロン)

#### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; メタノール B ; 水 C ; 2%酢酸水溶液  
A:B:C = 85:10:5 (v/v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

#### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
コーン電圧 : 10 V  
コリジョン電圧 : 10 V (コリジョンガス ; Ar)  
モニタリングイオン : プレカーサイオン ; m/z 306.20  
プロダクトイオン ; m/z 201.00

### 4.2.8. フルジオキソニル (LC-MS すいか, メロン)

#### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 65:35 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

#### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 負モード  
フラグメンター電圧 : 150 V  
モニタリングイオン : m/z 247.00

#### 4.2.9. フルベンジアミド (LC-MS キウイフルーツ)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 75:25 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 負モード  
フラグメンター電圧 : 150 V  
モニタリングイオン : m/z 681.00

#### 4.2.10. プロシミドン (GC-ECD キウイフルーツ)

##### (1) ガスクロマトグラフの操作条件

カラム : Rtx-200 (RESTEK 製)  
内径 0.53 mm, 長さ 30 m, 膜厚 1  $\mu$ m  
温度 : カラム 180°C  
注入口 280°C, 検出器 300°C  
ガス流量 : キャリアー (He) 14 mL/min  
メイクアップ (N<sub>2</sub>) 50 mL/min

#### 4.2.11. ミクロブタニル (LC-MS すいか, メロン)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 65:35 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
フラグメンター電圧 : 150 V  
モニタリングイオン : m/z 289.10

#### 4.2.12. ルフェヌロン (LC-MS すいか, メロン)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム含有メタノール  
B ; 5 mmol/L 酢酸アンモニウム  
A:B = 85:15 (v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 負モード  
フラグメンター電圧 : 100 V  
モニタリングイオン : m/z 509.00

#### 4.2.13. チオファネートメチルおよびカルベンダジム (LC-MS/MS キウイフルーツ, 個別同時分析法)

##### (1) 高速液体クロマトグラフの操作条件

カラム : Atlantis dC18 (Waters 製)  
内径 2.1 mm, 長さ 150 mm, 粒径 3  $\mu$ m  
溶離液 : A ; メタノール B ; 水 C ; 2%酢酸水溶液  
A:B:C = 45:50:5 (v/v/v)  
流量 : 0.2 mL/min  
カラム温度 : 40°C

##### (2) 質量分析計の操作条件

イオン化法 : エレクトロスプレーイオン化法 (ESI), 正モード  
コーン電圧 : 20 V  
コリジョン電圧 : 20 V (コリジョンガス ; Ar)  
モニタリングイオン : チオファネートメチル  
プレカーサイオン ; m/z 343.00  
プロダクトイオン ; m/z 150.90  
カルベンダジム  
プレカーサイオン ; m/z 192.00  
プロダクトイオン ; m/z 159.90

## 5. 検量線の作成

### 5.1. アゾキシストロビン

アゾキシストロビンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L または 5  $\mu$ L を前記条件の LC-MS または LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてアゾキシストロビンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

### 5.2. クレソキシムメチル

クレソキシムメチルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてクレソキシムメチルのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

### 5.3. ジノテフラン

ジノテフランの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液を水/アセトニトリル(80:20, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてジノテフランのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

### 5.4. チオファネートメチル (トータル法)

チオファネートメチルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、メタノールで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトンで希釈して 40 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 2 mL をナス型フラスコに取り、窒素気流下で溶媒を留去した。残留物を pH6.8 リン酸緩衝液 20 mL に溶解し、冷却管を取り付け、マントルヒーターで 45 分間加熱還流 (70V) し、チオファネートメチルをカルベンダジムに変換した。放冷後、冷却管を少量の水で洗浄し、試料溶液と合わせ分液ロートに移した。ナス型フラスコに酢酸エチル/ヘキサン (50:50, v/v) 混液 50 mL を加え洗浄してから分析ロートに移し、振とう機を用いて 5 分間激しく振とうした。暫時放置後有機層を分取し、水層に同混液 50 mL を加え同様の振とうおよび分取の操作を繰り返した。全有機層を取り液相分離ろ紙でろ過した後、2% ジエチレングリコール/アセトン溶液

1 mL を加えて 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。残留物をメタノール／水 (50:50, v/v) 混液で溶解、希釈してチオファネートメチルとして 0.002, 0.004, 0.005, 0.04, 0.08 および 0.16 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてカルベンダジムのピーク面積を測定し、横軸にチオファネートメチルとしての重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.5. ピリダベン

ピリダベンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル／水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてピリダベンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.6. フェナリモル

フェナリモルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル／水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてフェナリモルのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.7. ブプロフェジン

ブプロフェジンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル／水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 5  $\mu$ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてブプロフェジンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.8. フルジオキシソニル

フルジオキシソニルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル／水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてフルジオキシソニルのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって

検量線を作成した。

#### 5.9. フルベンジアミド

フルベンジアミドの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてフルベンジアミドのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.10. プロシミドン

プロシミドンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をヘキサンで希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.03 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 1  $\mu$ L を前記条件の GC (ECD) に注入して、ワークステーションを用いてプロシミドンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.11. ミクロブタニル

ミクロブタニルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてミクロブタニルのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.12. ルフェヌロン

ルフェヌロンの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、アセトンで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。この溶液をアセトニトリル/水 (50:50, v/v) 混液で希釈して 0.0005, 0.001, 0.00125, 0.01, 0.02 および 0.04 mg/L の標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS に注入して、ワークステーションを用いてルフェヌロンのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

#### 5.4. チオファネートメチルおよびカルベンダジム (個別同時分析法)

チオファネートメチルの純品 25.0 mg 相当を 50 mL 容メスフラスコに精秤し、メタノールで定容して 500 mg/L 溶液を調製した。カルベンダジムの純品 25.0 mg 相当を

100 mL 容メスフラスコに精秤し、メタノールで定容して 250 mg/L 溶液を調製した。これらの溶液を 10%リン酸/メタノール (50:50, v/v) 混液で希釈して各成分 0.005, 0.01, 0.02, 0.05, 0.1 および 0.2 mg/L の混合標準溶液を調製した。この溶液の 10  $\mu$ L を前記条件の LC-MS/MS に注入して、ワークステーションを用いてチオファネートメチルおよびカルベンダジムのピーク面積を測定し、横軸に重量、縦軸にピーク面積をとって検量線を作成した。

## 6.1. 抽出

### 6.1.1. 全果実, 果肉

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL (試料 2 g 相当量) を分取した。抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

### 6.1.2. 果皮

#### 6.1.2.1. すいかおよびメロン (ノーネット)

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL (試料 1 g 相当量) を分取した。抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

#### 6.1.2.2. メロン (ネット)

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 80 mL を加え、ホモジナイザーで磨砕抽出した。シャフトに付着した試料をアセトン 20 mL で洗浄し、洗浄液を合わせ、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL (試料 1 g 相当量) を分取した。抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

## 6.2. 精製

### 6.2.1. C<sub>18</sub> ミニカラムによる精製

C<sub>18</sub> ミニカラムにメタノールおよび水を順次 5 mL ずつ流下し前処理した。濃縮液に水 10 mL を加え混和したものを前処理した C<sub>18</sub> ミニカラムに流下した。さらに、水/メタノール (60:40, v/v) 混液 5 mL で容器内を洗浄し、これを C<sub>18</sub> ミニカラム移して流下し、これらの流出液を捨てた。C<sub>18</sub> ミニカラムを 1 分間吸引乾燥した後、メタノール 15 mL を流下し、溶出液を取り、40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。

## 6.2.2. フロリジルミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を 1 回繰り返した。ついで酢酸エチル/ヘキサン (75/25, v/v) 混液 15 mL を流下し、溶出液を取り、溶出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。

## 6.3. 定量

残留物を適量の溶媒（検量線用標準溶液調製時と同じ溶媒を使用）に溶解し、その 10 µL または 5 µL（検量線作成と同じ容量）を前記条件の LC-MS または LC-MS/MS に注入してピーク面積を求めた。検量線より各農薬の重量を求め、試料中の残留濃度を算出した。

## 7. キウイフルーツ分析法

### 7.1. 抽出

#### 7.1.1. クレソキシムメチル, ジノテフラン, ピリダベン, フルベンジアミド, プロシミドンの抽出

##### 7.1.1.1. 全果実, 果肉

試料 20 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL（試料 2 g 相当量）を分取した。抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

##### 7.1.1.2. 果皮

試料 10 g を三角フラスコにはかりとり、アセトン 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をアセトン 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせアセトンで 200 mL 定容とし、そのうちの 20 mL（試料 1 g 相当量）を分取した。抽出液を 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、アセトンを留去した。

#### 7.1.2. チオファネートメチルの抽出（トータル法）

##### 7.1.2.1. 全果実, 果肉

試料 100 g に対し L-アスコルビン酸 4 g を加えて均一化した後、凍結保存した。この試料 20.8 g（試料 20 g 相当量）を三角フラスコにはかりとり、メタノール 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をメタノール 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせメタノールで 200 mL 定容とし、そのうちの 80 mL（試料 8 g 相当量）を分取した。

##### 7.1.2.2. 果皮

試料 100 g に対し 8% (w/v) L-アスコルビン酸溶液 100 mL を加えて均一化した後、

凍結保存した。この試料 20 g (試料 10 g 相当量) を三角フラスコにはかりとり、メタノール 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣をメタノール 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせメタノールで 200 mL 定容とし、そのうちの 80 mL (試料 4 g 相当量) を分取した。

## 7.1.2. チオファネートメチルおよびカルベンダジムの抽出 (個別同時分析法)

### 7.1.2.1. 全果実、果肉

試料 100 g に対し L-アスコルビン酸 4 g を加えて均一化した後、凍結保存した。この試料 20.8 g (試料 20 g 相当量) を三角フラスコにはかりとり、10%リン酸/メタノール (50:50, v/v) 混液 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣を同混液 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせ同混液で 200 mL 定容とし、必要な場合は同混液で希釈した。

### 7.1.2.2. 果皮

試料 100 g に対し 8% (w/v) L-アスコルビン酸溶液 100 mL を加えて均一化した後、凍結保存した。この試料 20 g (試料 10 g 相当量) を三角フラスコにはかりとり、10%リン酸/メタノール (50:50, v/v) 混液 100 mL を加え、30 分間振とうした。抽出物をろ紙を敷いた桐山漏斗で吸引ろ過し、残渣を同混液 50 mL で洗い、同様にろ過した。ろ液を合わせ同混液で 200 mL 定容とし、必要な場合は同混液で希釈した。

## 7.2. 精製

### 7.2.1. クレソキシムメチル, ジノテフラン, ピリダベン, フルベンジアミド, プロシミドンの精製

#### 7.2.1.1. 多孔性ケイソウ土カラムによる精製

濃縮液に水 15 mL, 塩化ナトリウム 7 g を加えて混和し、注射針を装着した多孔性ケイソウ土カラムに流下した。10 分間放置後、酢酸エチル 120 mL を流下し、溶出液を取った。この溶出液を、40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。

#### 7.2.1.2. フロリジルミニカラムによる精製

フロリジルミニカラムにヘキサン 5 mL を流下し洗浄した。残留物をヘキサン 5 mL に溶解してフロリジルミニカラムに移して流下した。同様の操作を 1 回繰り返した。ついでヘキサン/酢酸エチル (80:20, v/v) 混液 15 mL を流下し、溶出液 (クレソキシムメチル, ピリダベン, プロシミドン画分) を取った。さらに、ヘキサン/酢酸エチル (50:50, v/v) 混液 15 mL を流下し、溶出液 (フルベンジアミド画分) を取った。最後に、酢酸エチル/メタノール (50:50, v/v) 混液 15 mL を流下し、溶出液 (ジノテフラン画分) を取り、溶出液をそれぞれ 40°C 以下の水浴中で減圧濃縮し、最後は窒素気流下で溶媒を留去した。